atlantic - July 1855

L'AGRICOLTORE SPERIMENTATO,

OVVERO

REGOLE GENERALI

SOPRA L'AGRICOLTURA,

Coltivazione delle Viti, e degl' Alberi d' ogni ſorta, principalmente degli Ulivi, Gelſi ec. Seminazion de' Terreni, e Fattura di Vini, all' uſo di varie Provincie, con un Trattato ſopra i Bachi da Seta, ed un altro ſopra l' Api

DI COSIMO TRINCI PISTOJESE.

S' aggiugne quanto hanno ſcritto M. BIDET ſopra le Viti; Fr. AGOSTINO MANDIROLA, riguardo a' Giardini, e ZACCHARIA BETTI nel ſuo Trattato ſopra la Ruca de' Meli; oltre altri Opuſcoli appartenenti all' Agricoltura, tratti dalli Giornali più accreditati d' Europa.

OPERA

ACCRESCIUTA IN QUESTA QUARTA EDIZIONE

Di un' Appendice che contiene un nuovo Ritrovato d' ingraſſare il Terreno.

E DI VARIE FIGURE ADORNATA.

BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE FIRENZE

IN VENEZIA, MDCCLXXVIII.

PRESSO GIOVANNI GATTI.

CON LICENZA DE' SUPERIORI.

BENIGNO LETTORE.

L'Agricoltura, che dovea essere, più che occupazione, divertimento dell' Uomo nello stato dell' innocenza, fu della disubbidienza del primo nostro Padre la pena. Questa pena però si è studiato mai sempre di renderselà non solo meno gravosa, ma deliziosa eziandio a tutta unitamente la posterità de'l' infelice Progenitore. Quindi è, che in tutte l' età le persone non solo d' oscuro sangue nate, e in mezzo agli stenti della Campagna nudrite, la pratticarono; ma le nobili ancora, e fra gli agj allevate della Città: e quelli fino d' impiegare nella medesima l' opera loro non isdegnarono, che l' antichità per altre molte gloriose gesta, stimó doversi nel più alto, e ragguardevole grado e degli Eroi, e degli Dei collocare. Quello poi, che più dee risvegliare la maraviglia per l' Agricoltura, e la stima, si è che non solo dall' aratro a maneggiare il baston del comando ne' Campi di Marte, passavano sovente gli Antichi Romani Imperadori: ma da' Campi di Marte per lo contrario, gli Allori mietuti, e le Palme, portavansi a rendere il suolo col sudore delle tempia coronate fecondo. Che però saviamente Cicerone fu di parere, che siccome l' arte di coltivare le Campagne, utilità grandissima arreca alle Repubbliche, riputare altresì degna si debba d' un ottimo Cittadino, d' un Uomo libero. Io pertanto, che fino da' teneri anni da certo natural genio sospinto a contemplare in mezzo all' amenità della Campagna, di riche piante adorna, le belle opere della natura, nella diligente ricerca, ed esatta delle medesime, ho impiegato mai sempre mio studio; dalla stessa Campagna, che a benefizio altrui arricchisce il suo seno, e feconda, ho imparato, come io non dovea nascondere, e quasi tenere per sempre sepolto quanto si era da me osservato finora, (infra l'

altre cose in molti nuovi Giardini, e Coltivazioni, fatte in diversi luoghi della Toscana, particolarmente nello Stato della Serenissima Repubblica di Lucca, dove da molti anni in qua ho avuto, ed ho l' onore di assistere a numerose, e vaste Coltivazioni di Ulivi, Viti, Gelsi, ed altre piante, nelle belle, e ricche tenute di Beni dell' Illustriss. Seg. Alessandro Bonvisi. sopra d' ogni altra cosa molto abbondanti d' annue rendite di Seta, ch' è quanto dire di foglia di Gelso, di grani perfettissimi, Vini generosi e stimabili, ed Olj sopraffini, e squisiti), e che dato alla luce, e fatto a tutti comune, poteva loro essere di giovamento. In questo Trattato adunque brevissimo, sebbene in fatti la materia dell' Agricoltura sia vastissima e varia, io toccherò solamente in primo luogo alcuna cosa, onde s' impari a conoscere la natura del suolo, e di quelle Piante, che sono la più spessa occupazione dell' Agricoltura, e dalle quali il maggiore e più necessario frutto ricavasi; onde si mantengono e si arricchiscono le famiglie. In secondo luogo io mostrerò la maniera, che si deve tenere nel piantarle, e nell' allevarle. In terzo luugo poi accennerò il modo di regolarle, e di renderle maggiormente feconde col taglio: avendomi la prattica di molti anni alcune cose importantissime discoperto, che dalle sole prudenti Osservazioni del rinnomato Monsieur della Quintinnie, nel suo celebre, e gran Trattato del Taglio degli Alberi bassi, e fruttiferi, io non avrei già inteso mai bastantemente. Gradisci intanto, amico, e benigno Lettore, questa mia fatica, qualunque ella sia; e se ti comparisce povera, e nuda di erudizione, compatisci la mia professione, che non ammette esercizio di lettere. Accetta soltanto il buon desiderio, cho ho avuto di giovare non solo alla mia ragguardevole, e nobilissima Patria, ma alle persone di Villa, e a tutti coloro, a' quali *Tempus in agrorum cultu consumere dulce est*, per li quali più che per li dotti, ho rozzamente questo mio Libro formato. Vivi felice.

INDI-

INDICE

DE' TRATTATI DI AGRICOLTURA,

e di quanto si contiene in quest' Opera.

Discorso in generale sopra l' Agricoltura. pag. 1
Massime generali molto importanti, utili, e necessarie da praticarsi nelle buona agricoltura. 15

TRATTATO

delle Viti.

Della qualità del Terreno, e del sito per le Viti. 16
Del modo di fare le fosse per le Viti. 19
Del modo di scegliere, e conservare i Magliuoli. 21
Del modo, e del tempo di piantare le Viti, o sieno Magliuoli. 24
Del modo di allevare, e coltivare i Magliuoli il primo anno dopo piantati. 28
Del modo di coltivare i Magliuoli il secondo e terzo anno dopo piantati. 32
Del tempo e del modo di potare, palare, e legare le Viti. 35
Del tempo e del modo di zappare, bastardare, e scacchiare le Viti. 39
Del modo e del tempo di allevare, potare, legare, e piegare le Viti. 41
Del tempo e del modo di fare le propaggini, o sieno sottomesse delle Viti. 46
Del tempo e del modo di piantare gli Oppj nelle coltivazioni, e del modo di potare, e legarvi sopra le Viti. 48

TRATTATO

Delle Uve, e de' Vini.

Delle qualità di alcune Uve scelte per diversi ottimi Vini rossi, e bianchi. 53
Dell' Uva Barbarossa, e sue qualità. 54
Dell' Uva Canajola rossa, e sue qualità. ivi
Dell' Uve colore Canajolo, e sue qualità. 56
Dell' Uva rossa, chiamata Claretto di Franc. e sue qualità. ivi

Dell' Uva bianca, chiamata Claretto di Francia, e ſue qualità. 57
Dell' Uva Dolcipappola, e ſue qualità. ivi
Dell' Uva Lacrima di Napoli, e ſue qualità. 58
Dell' Uva Lonza, e ſue qualità. 59
Dell' Uva Liatico, e ſue qualità. ivi
Dell' Uva Mamola aſciutta, e ſue qualità. 60
Dell' Uva Mammola tonda, e ſue qualità. ivi
Dell' Uva Moſcadella roſſa, e ſue qualità. 67
Dell' Uva Moſcadella bianca. e ſue qualità. ivi
Dell' Uva Malvaſia, o ſia Grechetto, e ſue qualità. 62
Dell' Uva S. Maria, e ſue qualità. 63
Dell' Uva Malaga roſſa, e ſue qualità. 64
Dell' Uva Malaga bianca, e ſue qualità. ivi
Dell' Uva Navarrino, o ſia Navarra, e ſue qualità. 65
Dell' Occhio di Pernice roſſa, e ſue qualità. ivi
Dell' Uva Occhio di Pernice bianca, e ſue qualità. 66
Dell' Uva Pignolo roſſa, e ſue qualità. 67
Dell' Uva Raveruſto dolce, e ſue qualità. ivi
Dell' Uva roſſa, chiamata Raffaone, e ſue qualità. 68
Dell' Uva Raffaoncello roſſa, e ſue qualità. 69
Dell'Uva bianca, chiamata Tribbiano Fior. e ſue qualità. 70
Dell' Uva bianca, chiamata Tribbiano di Spagna, o ſia Uva Greca, e ſue qualità. ivi
Dell' Uva roſſa, chiamata Vajano, e ſue qualità. 71
Dell' Uva Verdea bianca, o ſia bergo, e ſue qualità. 72
Dell' Uva Volpola bianca, o come altri dicono, Comiciattola, e ſue qualità. ivi
Dell' Uva roſſa, chiamata S. Zoveto, e ſue qualità. 73
Dell' Uva Tedeſca roſſa, o come altri dicono, Zeppolino imperiale, e ſue qualità. 74
Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſcieglierſi, e unirſi inſieme per fare varie ſorte di Vini. 75

TRATTATO
De' Gelſi.

Del modo di fare i Vivaj di Gelſini di ſeme, che ſi chiamano Barbate. 89
Del modo di fare i Vivaj di Gelſini di ſeme, che ſi cava dalle more de' Gelſi. 90
Del modo di ripiantare nel ſecondo Vivajo i Gelſinii, e del modo e tempo d' inneſtarli. 91

Del

Del ſito, modo, e tempo di piantare nella Coltivazione i Gelſi inneſtati, cavati dal Vivajo. 95
Del modo di allevare, potare, e pulire i Gelſi, fino che non avranno almeno quattordici, o quindici anni. 99
Del modo di potare i Gelſi, paſſata che avranno l'età di quattordici, o quindici anni, fino che durano. 100

TRATTATO

Degli Ulivi.

DEl modo e tempo di far Vivaj, o Conſervatoj di Ulivi; e prima di quelli di Uovoli, o Puppole. 102
Del modo, e tempo di far Vivaj, o Conſervatoj di rami di Ulivo. 105
Del modo, e tempo di fare Vivaj, o ſieno Conſervatoj di Ulivaſtrelli ſalvatici, che naſcono dal ſeme. 108
Del modo, e delle regole più ſicure per mettere all'ordine il terreno per la coltivazione degli Ulivi. 116
Del modo e tempo di ſvellere gli Ulivi dal Vivajo, e piantarli nelle coltivazioni. 120
Del modo e del tempo di piantare gli Ulivi, detti Piantoni, che ſi ſtaccano dalle Cep. o barbicaje degli Ulivi groſſi. 125
Del modo di coltivare, e allevare gli Ulivi il primo anno dopo piantati. 128
Del modo di coltivare, e allevare gli Ulivi, finchè non ſaranno d'età di quattro, o cinque anni. 131
Del modo di coltivare gli Ulivi paſſata, che abbiano l'età di quattro, o cinque anni, fino che durano. 133
Del modo di tagliare gli Ulivi, ſe mai per il gran freddo ſeccaſſero: con la Storia di alcune ſtraordinarie ſeccagioni di Ulivi accadute in Toſcana. 136
Del tempo di raccogliere l'Ulive, e del modo di ben conſervarle, e ſtagionarle. 141
Del modo di conſervare l'Olio, acciò non prenda di rancido, nè di altri cattivi odori, o ſapori; e del modo, e del tempo di travaſarlo per mantenerlo perfetto. 143

TRATTATO

Delle Piante de' Fichi.

DElla qualità della Terra, e del Clima per li Fichi 149

Della qualità delle piante de' Fichi, e del tempo e modo di piantarli. 147
Del modo di coltivare i Fichi nella prima ſtagione dopo piantati. 149
Del modo di coltivare i Fichi, e dello ſtradamento da cominciarſeli a dare per mezzo del taglio. 152

TRATTATO
delle Pera.

DEl modo più facile di far la provviſione di ſemi di Pera, e d' altri Frutti. 154
Del tempo, e modo di ſeminare i ſemi delle Pera nel primo Vivajo. 155
Del modo d' allevare, e coltivare il primo e ſecondo anno le piante nate dal predetto ſeme. 156
Del modo, del tempo, e della neceſſità di fare i Vivaj per trapiantarvi i Peri venuti in due anni dal ſuo ſeme. 157
Del modo di coltivare, e del tempo d' inneſtare le piante de' Peri tenute un anno nel ſudetto Vivajo. 158
Del tempo, e del modo di sbarbar le piante de' Peri dopo inneſtate, e piantarle ne' giardini, e nelle coltivazioni. 161
Del tempo, e del modo di coltivare, ed allevare le piante de' Peri paſſato il primo anno dopo piantate nella coltivazione, ſino che non ſaranno d' età di quattro, o cinque anni. 163
Del tempo, e del modo di coltivare le piante de' Peri, paſſati che ſiano quattro o cinque anni dopo piantati nelle coltivazioni, e ſino che dureranno. 165
Del modo di coltivare, ed allevare le piante de' Peri che ſi mettono vicine alle muraglie, per tenerle a Spalliera di nuova invenzione. 172
Del tempo, e del modo di diradare i Fiori de' Peri Bnoncriſtiani dall' Inverno, e dello ſarchiamento, e altre diligenze da praticarſi. 174
Del tempo di cogliere le Pera dal Verno, in particolare le Buoncriſtiane, e del modo più proprio di conſervarle. 176

TRATTATO
De' Caſtagni.

DElle qualità della Terra più atta e propria per uſo de' Vivaj di Caſtagni, e del tempo, e del modo di prepararla per ſeminarvi le Caſtagne. 178

Del

Del tempo, e del modo di coltivare, e allevare i Caſtagni piccoli nel Vivajo il ſecondo anno dopo piantati. 181
Del tempo, e del modo di ſcegliere, e deſtinare le mazze domeſtiche per inneſtare i Caſtagni nel Vivajo. 183
Del tempo, e del modo d'inneſtare i Caſtagni nel Vivajo il terz'anno dopo nati, 185
Del tempo, e del modo di piantare Caſtagni nelle Selve, con altre utili, e neceſſarie conſiderazioni da pratticarſi. 187
Del tempo, e del modo di coltivare, e allevare i Caſtagni piccoli ne' primi anni dopo piantati; e di pulire, e potare i groſſi, con altre coſe neceſſarie da pratticarſi per la buona condotta delle Selve. 192
Del tempo, e del modo di preparare la terra per ſeminarvi le Caſtagne per uſo dei Pollonetti, ovvero per piantarvi i Caſtagni piccoli sbarbati dal Vivajo. 195

TRATTATO
De' Ciriegi.

Del tempo, e del modo di fare i Vivaj di Semi, o come altri dicono, di Noccioli di Ciriegi. 149
Della qualità del Clima, e della Terra più atta e propria per i Ciriegi che ſi piantano ſtabilmente nelle coltivazioni. 201
Del tempo, e del modo di piantare i Ciriegi ſtabilmente nelle coltivazioni. 202
Del tempo, e del modo d'inneſtare i Ciriegi, e della maniera di regolarli col taglio. 204

TRATTATO
Degli Agrumi.

Del modo, e del tempo di preparare il terreno, e i vaſi per ſeminarvi i ſemi degli Aranci forti, e del modo di coltivarli ne' primi due anni. 207
Del modo, e del tempo di coltivarli le piante degli Agrumi ſalvatici, il terzo e quarto anno dopo ſeminate. 209
Del tempo, e del modo di coltivare, e inneſtare le piante degli Agrumi ſalvatici. 211
Del tempo, e del modo di coltivare le piante degli Agrumi paſſato il primo anno dopo inneſtate, fino che avranno dieci, o dodici anni. 214
Del tempo, e del modo di coltivare le piante degli Agrumi, paſſata che avranno l'età di dieci, o dodici anni, fino a che durano. 216

TRAT-

TRATTATO
Degl' Innesti.

DElle stagioni più proprie per innestare. 222
Dell' osservazioni da pratticarsi nell' atto di scegliere dalle piante domestiche le mazzette per innestare. 223
Dell' osservazioni da pratticarsi quando si scelgono gli occhj delle mazzette domestiche per fare gl' innesti. 224
Dell' osservazioni da pratticarsi quando si fanno gl' innesti sopra le piante domestiche, per renderle più fruttifere, ovvero per migliorarne il frutto. 225
Del tempo, e del modo d' innestare la Vite. 226

TRATTATO
Di arare, e seminare le Terre.

DEl tempo, e del modo di arare le terre, dove ha da seminarsi il Grano, Vecciatajo, e Segalatto. 227
Delle qualità, che dee avere il seme del grano, e del modo più proprio di conservarlo. 230
Del tempo; e del modo di seminare il grano, Vecciato, e Segalato. 233
Del tempo di mietere, o segare; e del modo di abbicare, o abbarcare il grano ed altre robe. 236

TRATTATO
De' Cocomeri.

DElla qualità della terra atta, e propria per li Cocomeri. 238
Del tempo, e del modo di vangare la terra per uso de' Cocomeri, e del modo di seminarli. ivi
Del tempo di cominciare a preparare i concimi per li Cocomeri, e delle sue necessarie qualità. 240
Del tempo, e del modo di coltivare le piante de' Cocomeri. 241

TRATTATO
Dei lavori, semente, potature, ed altre cose, che accadono mese per mese.

DE' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Gennajo. 244
De' lavori, semente, potature, ed altre cose da farsi nel Febbrajo. 246

De'

De' lavori, ſemente, potature, ed altre coſe da farſi nel meſe di Marzo. 247
De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Aprile. 249
De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Maggio. 251
De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Giugno. 253
De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Luglio. 254
De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Agoſto. 256
De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Settembre. 257
De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Ottobre. 260
De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Novembre. 261
De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Dicembre. 264

TRATTATO

Sopra il governo de' Cavalleri.

Del tempo e modo di mettere i Cavalleri. 266
Del modo di allevarli. 267
Del mantenerli, o ſia paſcerli. 269
Del porli al lavoro, ed ordinare li boſchi. 270
Del ſcoprire i boſchi, e far la ſemenza. 271

TRATTATO

Sopra la coltivazione de' Morari.

Del modo di piantar i Morari. 273
Dell' allevare e potare i Morari. 274
Del coltivar la terra intorno a' Morari. 276
Del modo d'ingraſſare i Morari. ivi
Del trapiantarli. 277

TRATTATO

Intorno la coltivazione delle Viti.

Dell' impianto delle Viti, e loro ſoſtegni. 276
Dell' allevare le Viti, e i Pontezzi. 277
Del coltivare la terra intorno alle Viti. 280

TRAT-

TRATTATO

Sopra la coltivazione delle Siepi.

Impianto delle Siepi. 281
Modo di allevare le Siepi. 282
Del coltivare la terra intorno alle Siepi. 283

TRATTATO

Sopra la coltura delle Api.

Della qualità delle Api, Re, e Pecchioni. 284
Dell' opportuna situazione, e pastura per le Api. 286
Degli alveari, o sieno Cassette per le Api, tempo di provvederle, e modo di trasportarle. 287
Della vera maniera di trattenere, e prendere le Api. 290
Del tempo, e modo di levare i fieli, e di ammazzare le Api. 292
Della maniera di cavare il miele, e la Cera. 295
Delle più necessarie avvertenze per i Custodi, e per la preservazione delle Api. 296

TRATTATO DI M. BIDET.

Sopra la coltivazione della Vite.

PARTE PRIMA.

Piantagion della Vite. Qualità delle Terre. 303
Del Terreno. 304
Pianta della Vite. 305. *Il Magliuolo.* vi
La pianta con radice, 306. *Il Saepolo.* 307
La Propaggine. ivi
Potatura della Vite, e tempo in cui deve farsi. 308
Lavoro delle Viti. 310. *L' Abbassamento.* 311
L' Innesto. ivi. *Lo rincalzamento,* 312
Il Concime. 313
La legatura. ivi. *I Pali.* 314
Modo di succidere la Vite. 315
L' Espulsione degl' Insetti. 316
La Chiocciola, o sivvero Lumaca. ivi
Il Gribur, 317. *L' Arsuro.* 318

PARTE SECONDA.

Maniera di fare i Vini.

La Vendemmia. 319
La scelta de' Vendemmiatori. ivi

Falcetti, e Forbici per raccogliere l'Uva. 320
Il trasporto delle Vendemmie. ivi
Le Ceste, ovvero Bignoce. 321
Scelta dell'Uve pel Vino bianco. ivi
La Pigiatura. ivi. *Gli Strettoj.* 325
Modo d'imbottare i Vini. 329

PARTE TERZA.

Il Governo de' Vini.

Modo di schiarire i Vini, e cerchiare le botti. 332
La scelta delle Cantine per i Vini imbottati. 333
La Colatura. ivi
Temqo d'infiascare i Vini schiumosi, e di altre sorte. 334
La Colla per i Vini. ivi
Qualità del fiasco. 336
Qualità del Turacciolo. ivi
Qualità dello Spago. ivi
Composizione della Cera. ivi
La scelta delle Cantine per Vino schiumoso. 337
Bacini per i Vini ne' fiaschi. 338
Rimedj per i difetti del Vino, ovvero segreto per assottigliare il Vino. 339
Per lo stesso. ivi
Per addolcire un Vino aspro e verde. ivi
Per correggere il Vino bianco rossegiante, cioè a dire, che macchia. ivi
Per schiarire ogni sorta di Vino ancora il più torbido nelle botti. ivi

AGGIUNTA

Di alcuni Trattati necessarj a saperſi da un buon Agricoltore, i quali mancavano nella prima Edizione.

Dell'innestare le Viti in due modi diversi col troncarle, e non col fenderle. 341
Dell'innestar le Viti a troncarle, o fenderle. 342
Dell'innestar Viti a Zanca. 343
Dell'innestar a temperatura di penna. 344
Dell'innestar Viti ad occhio. ivi
Del potar le Viti. 345
Del far buon Vino dall'Uva. 347
Quando si debba vendemmiar l'Uva. 348

In

In che maniera ſi conoſce la maturità dell' Uve. 349
Modo di far bollire, e cuocere il Vino. 350
In che modo ſi conſerva li Vini, e ſi corregge li guaſti. 351
Alcuni avvertimenti da correggere i Vini mal guſtevoli e guaſti. 353

MANUALE DE' GIARDINIERI.

DEl Giardiniere, e ſue qualit. 357
Del ſito del Giardino. 358
Della pianta, e compartimento d' eſſo. ivi
Della qualità del terreno. 359
Delli fiori, e loro cognizione. ivi
Della coltura generale de' Fiori. ivi
Del tempo d' aſſettar il Giardino. 360
Dell' ordine da tenerſi per piantarlo. ivi
Del modo da piantar ne' vaſi. 361
In che modo ſi deve raccor i ſemi. 362
Del tempo, e modo di ſeminare. ivi
Del tempo di trapiantare. 363
Dell' ora, e modo d' innaffiar le piante. 364
In che modo ſi leva l' erbe inutili. ivi
In che modo s' eſpurghi i Giardini dagli animali nocivi, ed in che tempo. 365
Quando deveſi cavar, e conſervar i bulbi. 366

LIBRO PRIMO.

DElla coltura particolare de' Fiori. 368
Delli Narciſi. ivi
Delli Nareiſi maſſimi ec. 370
Delli Narciſi Indiani. 371
Delli Narciſi Virgienenſe, e Jacobeo. 372
Del Gigliato roſſo. 373. *Dell' avvinato chiaro.* ivi
Del Gigliato ſferico. ivi *Del Scaglioſo.* 373
Delle Tazzette. 375. *Delli Jacinti.* ivi
Delli Jacinti del primo ordine. 376
Delli Jacinti del ſecondo ordine. 377
Delli Jacinti Indiani. 378
Del ſecondo Jacinto Indiano. 379 *Detli Tromboni.* 380
Delle Giunchiglie. 381. *Del Muſchio Greco.* 382
Della Corona Imperiale. 383. *Del Pennacchio Perſiano.* 384
Del Collo ci Camello. 385. *Dell' Ornitogallo.* ivi
De' Tullipani. 386. *De' Gigli o Martagoni.* 388

Dell'

Dell' Iridi 389. Della Fritellaria. 390
Del Colchico. 391. Del Croco. ivi
Degli Orchi, e Satirioni. ivi

LIBRO SECONDO.

DElla cognizione, e coltura de' Fiori. 392
Delle Roſe. ivi
Della Roſa China 394. Del Sambuco Roſeo. 395
Della Siringa bianca. 396. Della Siringa azzurra. ivi
Del Sicomoro. ivi Del Ciriegio dal fior doppio. ivi
Del Peſco dal fior doppio. 397
Del Balauſto dal fior doppio. ivi. Dell' Alloro Indiano. ivi
Dell' Olivaſtro ſtraniero. ivi. Della Mortella. 398
Della Gineſtra bianca. ivi. Dell' Acazia Indiana. ivi
Del Molle Indiano. 399. Del Somaco ſtraniero. ivi
Della Noce Metella. 400. Del Malvaviſcbio. ivi
Della Pianta Maſſima. 401. Della Ferneſiana. ivi
Della Viola piramidale. 402. Del fior della Paſſione. ivi
Dell' Aſfodelo. 403. Della Juca Indiana. 404
Delli Gelſomini, ec. ivi. Della Viola doppia. 408
Della Scabbioſa gentile. 409. Dell' Aquileja. ivi
Delli Digitali. ivi. Della Scarlatea. 410
Della Sgarza odorata. ivi. Dell' Occimoride doppio. ivi
Dell' Amaranto. 410. Della Lichnide di Coſtantinopoli. ivi
Del Trachello Americano. ivi. Del Dittamo. 412
Dell' Arecliſi. 413. Della Speronella. ivi
Della Peonia. ivi. Del Giglio delle Valli. 414
Delli Garofani. 415. Dell' Americo. 416
Delle Piumette. ivi. Della Margheritina. ivi
Del Garofano d' India. ivi. Dell' Orecchia d' Orſo. 417
Del fior della Trinità. ivi. Della Latuca Agreſte. ivi
Della Paraliſi. 418. Del Ciclamino. ivi
Del Tubero Indiano. 410. Degli Anemoni. 420
Delli Ranuncoli. 423. Della Ninfea. 424
Della Calta Paluſtre. 425. Del Trifoglio Paluſtre. ivi

LIBRO TERZO.

TRattato degli Agrumi. 426
Del modo di moltiplicarli. 428
Per via di ſemi. ivi. Per via di rami. 429
Per via d' innesti. ivi. Per via di propaggini. 430
Modo di moltiplicarli col procacciargli le piante di fuora. 431
Modo di traſportar le verghelle. ivi
Tempo, e modo per portar gl' Agrumi. 432

Tem-

Tempo, e modo di tagliar le radiche. 433
Tempo, e modo di zappare gli Agrumi. 434
Modo di adacquarli. ivi
Tempo, e modo di racchiuderli. 435
Del tempo, e modo di racchiuderli quando ſtanno in terra. 436
Del tempo, e modo di ſcoprirli. 437

LIBRO QUARTO

Che ſerve per Aggiunta al Manuale de' Giardinieri.

QUanto ſia neceſſario al Giardiniere aver la cognizione delle virtù Medicinali de' fiori, ec. 438
Degli effetti Medicinali del Narciſo. 439
Delle Giunchiglie, e ſue virtù. ivi
Degli effetti dell' Ornitogalo. ivi
Effetti Medicinalli del Giglio. ivi
Degli effetti Medicinali dell' Iride. 440
Delle proprietà del Colchico. 441
Delle qualità del Croco. ivi
Delle proprietà Medicinali delle Roſe. ivi
Delli Paſtelli delle Roſe. 442
Della proprietà del Malvaviſcbio. ivi
Di alcune proprietà della pianta Maſſima, ovver Miraſole. 443
Effetti della Scabbioſa. 444
Effetti Medicinali del Giglio. ivi
Delle proprietà ſalutevoli, degne d' eſſer ſapute da tutti de' Garofani. 445
Effetti mirabili del Ciclamino. ivi
Degli effetti degli Anemoni. 446
Effetti Medicinali dei Ranuncoli. ivi
Degli effetti che produce la Ninfea. 447
Effetti della Colta Paluſtre. ivi
Effetti, e virtù operative del Trifoglio, ovver Lotò chiamato dal Mattiolo. 448
Effetti maravigliosi della Malva. ivi

MEMORIE

Intorno la Ruca de' Meli. 446

RACCOLTA

D' Opuſcoli appartenenti all' Agricoltura. 461

APPENDICE

Che contiene un nuovo Ritrovato ec. 515

DISCORSO GENERALE

Sopra l' Agricoltura.

ALlorchè ſi parla della *Coltivazion della Terra*, ſembra, che ſi tratti d' una dell' Arti più baſſe e vili. E può eſſer' ella altro, da che non miriamo ſe non poveri e rozzi Villani, applicati ad eſſa, colle mani calloſe per le tante fatiche, e talvolta ancora dopo tanti ſudori, miſeramente paſciuti? Ma non così l' intendevano i primi tempi della Romana Repubblica, e di molt' altre della Grecia, che tenevano l' *Agricoltura* e la *Milizia* per li due più importanti ſtudi de' loro Stati; e nell' uno, e nell' altro ſappiamo, che ſi ſegnalarono i più riguardevoli Cittadini di Roma. Altri poi tal conto ne fecero, che formarono Trattati d' eſſa per inſegnarne i precetti. In una parola, non v' è fra l' Arti alcuna tanto raccomandata dai Filoſofi, quanto la Coltura della Terra. Senofonte in un ſuo Dialogo fa vedere, qual vantaggio ſarebbe per uno Stato, ſe il Principe premiaſſe chiunque ſi moſtra eccellente nel Lavoro della terra, nel Commercio, e in altre Arti: *Ipſa Agricultura*, dic' egli, *magnum incrementum ſumeret, ſi quis vel per agros, vel per vicos, optime terram excolentibus præmia conſtitueret*. Parleremo a ſuo tempo del pericoloſo meſtier della Milizia: miriamo ora l' innocente dell' *Agricoltura*. Sarebbe di dovere, che ogni Città e Popolazione aveſſe in dote tanta copia di territorio, che regolarmente poteſſe ſomminiſtrar grano o altra ſorta di alimento a' ſuoi abitanti. Ma il Mondo non ſerba quì alcuna proporzione. Alcune Città ſovrabbondano di grani, altre ne ſcarſeggiano, ed altre ne ſon prive affatto, ſupplendo poi col

Traffico, coll' Arti, e con altre industrie al loro difetto, e bisogno. Ora ognun vede, che sopra ogn' altra cosa è necessario il sostentamento della Vita; e questo non può venire se non dalla Terra, che dia grani, legumi, vino, olio, frutti, erbaggi, e simili produzioni di cose, destinate al cibo degli Uomini; siccome Lino, Canape, Seta, e Lana pel loro vestire; nè essa tali ajuti somministrerà, se non è ben coltivata. Questo è appunto l'oggetto ed uffizio dell' Agricoltura, o sia della Coltivazion de' campi, siccome anche l' abbondanza e mantenimento de' bestiami. O molto dunque, o scarso che sia il territorio di un Popolo, Massima essenziale di un buon Governo è il fare, che questo renda quel frutto, che mai può. Il di più, che occorra al bisogno interno del Paese, venduto ad altri si cangia in oro ed argento. O non sanno, o non possono molti Popoli colla Mercatura, coll' Arti, colla Pesca, e con altre invenzioni dell' umana industria far guadagni ed arrichire; ma ordinariamente loro non manca terra, onde possano ricavare i principali ingredienti, per vivere agiatamente quaggiù. Meritano ben d' esser Poveri, se non si prevalgono di questo dono, fatto loro da Dio, e se non faticano per insegnare alla terra d' essere feconda di Beni per loro servigio.

Ora non si può negare, che come son varj gl' ingegni, le inclinazioni, le forze, e le fattezze degli Uomini, così diverse sieno le qualità delle Terre. Alcune grasse, e feconde; altre magre, e sterili; quelle fatte per certi grani, ed alberi, e questo per altri. Noi incontriamo fin delle terre nel piano, più assai nelle montagne, che appena producono un filo d' erba. Contuttociò i Saggi hanno da piantare questa Massima. *Che niuna terra v' ha sì meschina ed avara, la quale render non possa più, o meno di rendita e frutto all' Uomo, il quale s' intenda della Coltivazione, e non tema la fatica.* Secondariamente: *Cura ed attenzione ha da essere non solo de' saggi Cittadini, ma dei Principi stessi, che si accresca la coltura delle Campagne per quanto mai si può.* Certo è, che v' ha de' Paesi, ne' quali se si attendesse con applicazione maggiore a questo traffico, che non esigge lunghi viaggi, che non mette a pericolo la vita nelle tempeste de' mari, renderebbero le terre un terzo più di rendita di quel che ora si

cava.

cava. Tutto dipende dall' intelligenza, dall' industria, e dall' attività de' Villani. Ove costoro sieno gente pigra, disattenta, e che non voglia a dovere ajutar la Natura alle sue produzioni; un podere, che in mano dei diligenti frutterebbe mille, appena in man loro renderà secento. Si trova in ciò gran differenza tra paese e paese. Alcuni son cotanto industriosi, che fino nei monti, non che nelle pianure, fanno far maraviglie alle lor terre; non ne lasciano particella ociosa; sempre in moto, per correggere quel ch' è difetto ne' loro campi; e sempre pensosi, come ne possano accrescere la fecondità. Pajono anche giardini le loro terre: tanto son ben tenute le file dei loro alberi, sì vaghe e forti le siepi, sì ben compartite con i loro fossi. Non è già così d' altri Rustici, che non istimano un gran male la dappocaggine, che non fanno a' dovuti tempi tanti lavori e diligenze, delle quali abbisogna ogni campagna; e par loro aver fatto delle prodezze, se hanno arato le terre una volta sola, e seminato, lasciando poi con tutta pace, che la Natura faccia il resto, senza guardare i campi dall' acque stagnanti, senza mondare dall' erbe e grani cattivi i cresciuti frumenti, senza agevolar colla zappa il progresso delle Fave, e dei gran-turco, o sia Frumentone.

Sarebbe dunque da desiderare, che si potesse animar la gente rustica a far meglio il suo mestiere; anzi sarebbe desiderabile, ch' essi imparassero meglio questo mestiere. Non si può fare (e volesse pur Dio che far si potesse) con loro ciò, che si prattica nella Milizia, dove tanti Maestri, e sì sovente, danno lezioni a i lor novelli Soldati. Avrebbero parimente bisogno i Rustici di chi facesse loro scuola d' Agricoltura. Resterebbe anche tempo per addottrinarli, cioè nelle Feste, nelle quali dopo i Divini Uffizj si perdono in vani cicalecci, in giuochi, se non anche in applicazioni peggiori. Ma se questo non è sperabile, almeno gioverebbe, che i lor Padroni passando alla villeggiatura, studiassero i migliori Libri, che trattano di quest' Arte, per poi far conoscere ai lavoratori ciò, ch' è difettoso, utile, o più utile nella Coltivazione. Ci son questi Libri, benchè pochi, e capaci anche di miglioramento e perfezione; e perciò gioverebbe farne de' nuovi, raccogliendo quel che di meglio hanno intorno all' Agricoltura scritto an-

che ſaggi ed eſperti Oltramontani. Chi ſa e mette in opera tutti i documenti e ſegreti di tal profeſſione, può ben prometterſi ricompenſe maggiori dai ſuo terreni. Nè s'avrebbero a vergognare di sì fatta applicazione i Nobili ſteſſi e gran Signori. Perciocchè ſe noi tanto lodiamo e ſtimiamo, com' è di dovere, que' valent' uomini Filoſofi, che tutto dì vanno ſtudiando il Libro della Natura colla Fiſica Sperimentale, per conoſcere il peſo e le forze dell'Aria, il coſtitutivo e il moto della Luce, l' origine de' Colori, la bizzarria dell'Elettricità, la diverſità degl'Inſetti, dell' Erbe, de' Foſfori ec. e così diſcorrendo; benchè tanti Sperimenti e ſcoperte, ſempre meritevoli al certo di lode, rieſcano talvolta di poca utilità al Pubblico; perchè non ſarà, ed anche più, da preggiare ugualmente, chi ſtudia i ſegreti dell' Agricoltura, Arte così utile e neceſſaria al genere umano? Anzi ſarebbe da deſiderare (mi ſi perdoni, ſe lo ripeto) che le acute teſte dei Filoſofi s' innamoraſſero di ſpendere quì le loro applicazioni, con fare degli Sperimenti, come uſano ſopra tante altre parti della Fiſica. Gran plauſo, e con ragione, ſi è fatto a chi con tante fatiche ha ſcoperta l'interna teſſitura degli Alberi, la maniera d' alimentarli e di farli creſcere, con farci vedere le lor vene, per così dire, e qual parte in eſſi abbia l'Aria, con altre belle notizie. Pure maggior obbligazione avremmo a chi prevalendoſi di queſti lumi, c'inſegnaſſe la prattica, per moltiplicarli con più facilità. Di più non fa un Contadino, che quanto ha veduto fare da' ſuoi Maggiori, o vede fare dagli altri ſuoi pari. Che di grazia non ſi potrebbe ſperare da un Filoſofo, diligente oſſervatore dell' Economia della Natura? Ho veduto montagne e colline ſpelate; appena in eſſe naſce un po di Ginepro, o razze, o ſpine. Tengo io per fermo, che quella terra in mano di chi faceſſe varie prove, e ſapeſſe ben intendere la qualità dei terreni, e onde venga la loro ſterilità, non laſcierebbe di ricavarne qualche frutto. Se non può ſervire quel terreno per ſeminarvi, ſervirà per fare del boſco. Molte volte miriamo terra, che nè pure ha uno ſterpo, non ha un filo d'erba. Ma ciò avviene, perchè appena di là eſce qualche coſa di verde, che toſto le Pecore (e peggio poi le Capre) radono e rodono tutto. Chi vi piantaſſe del boſco, e queſto ſi cuſtodiſſe, probabilmente ſe ne vedrebbe buon' effetto. Nelle falde più alte del

no-

noſtro Appennino abbiamo Selve di Faggi : queſti non verrebbono nel piano e nelle colline. Vi ſon parimente degli Abeti o Pialle. Mi vien detto, che queſte piante anche nelle colline vi ſi allignano molto bene. Perchè non iſperimentare, ſe foſſero capaci di eſſe tante parti della montagna, che vanno incolte, nè rendono verun frutto? Il punto ſta a conoſcere, quali Alberi amino più il Settentrione, che il Mezzodì, più il Monte che il Piano, per dare ad eſſi il più convenevole ſoggiorno.

Anche nel piano trovaſi gran varietà di terreni, parte naturalmente graſſi, quali per lo più ſogliono eſſere i vicini ai gran Fiumi, parte di mezzana bontà, e parte ſterili. Il Filoſofo fa raziocinar ſu tali terre, e con l'oſſervazione arriva a ſcorgere le cagioni intrinſeche di tal differenza. Quelle, perchè ſono tenaci e difficilmente ſi ſpolverizzano; altre perchè abbondanti di calcinelli, di geſſo, di ſabbia groſſa; altre perchè già ſtate letto di Mare; altre perchè prive di parti oleoſe, infeſtate dall' acque ſotterranee, o che non ritengono il nitro portato dalle Tramontane ſi ſcuoprono di cattiva qualità. Perciò penſa egli qual rimedio ſi poteſſe appreſtare, qual mezzo potrebbe giovare per ſuperar la mala indole di que'terreni, e forſe ne troverà. Altro Recipe non ſanno i noſtri Contadini, per ſecondar le terre, che il Letame, il quale col ſuo zolfo o nitro dà vigore alle piante, e promuove l'Erbe e i ſemi de'Grani, ancorchè talvolta ſi trovino terreni sì diſgraziati, che mangiano, per così dire, eſſo Letame, o almeno per poco ne ritengono le vantaggioſe influenze. Può eſſere che il Filoſofo colle oſſervazioni ſue ſomminiſtri qualche altro mezzo, per rendere meno infeconde, o più feconde le terre. Contaſi d'un paeſe in Francia, dove ſotterra ſi trova un prodigioſo ſtrato di Nicchi o ſia Conchiglie, che cavate o ſtritolate ingraſſano i campi. Tutte le orine, le acque ſaponate dei bucati, le ſpazzature delle caſe (in Venezia ſe ne tiene buon conto) le foglie degli alberi, che cadono ſull'avvicinarſi del verno, i bachi morti, che reſtano dopo eſſerne eſtratta la Seta, ed altre coſe, o noi non le curiamo, o le gittiamo ne' canali. Per noſtra incuria bene ſpeſſo ſi perde nelle Città e Terre gran copia di materie e umori, che gioverebbero ai prati, agli orti, ai ſeminati. V'ha fin de' paeſi sì traſcurati (e dovrei dire

di più) che vendono ai confinanti le lor colombine, pecorine, ed altre ſimili, da noi chiamate graſſine, quaſi che non ne abbiſognino le loro campagne. Una delle doglianze di molti Contadini ne' Paeſi, che ſono per sè poco feconde le terre, ſi è di non eſſere ſovvenuti con letame dai Padroni. E ſovente avviene, che gli ſteſſi Padroni veramente poveri non poſſono far di più; oltre di che non v' ha maniera di Concime, che poſſa ſoddisfare ad ognuno. Ma ſe conoſceſſero i Villani tutto quello, che può aumentar l' Erba ne' loro Prati, e dar loro comodo di tener più beſtiami; ſe faceſſero conto di tutto quello, che può marcire e formare ſtabbio, può eſſere, che in parte almeno provvedeſſero al proprio biſogno. Converrebbe far conto di tutto quello, che la terra produce, e di tutto quel ch' è corpo o eſce dal Corpo di qualſivoglia Animale, cominciando dall' Uomo. Capelli, Unghie, Penne, Peli, Pelli, Corna, Stracci di panni di lana, ed altre produzioni della Natura, atti ſono ad ingraſſare i campi, ed a promuovere la vegetazion della Canape, perchè contengono o Zolfo, o Olio, o Nitro. Fin la terra ſminuzzata, e la polve delle ſtrade, e molto più la fuliggine dei cammini, può giovare ai prati; e gl' induſtrioſi Bologneſi vengono a comperare dai buoni Modeneſi le penne groſſe de' polli, e d' altri uccelli per le loro Canape: laddove altri ne fanno talò.

Sommamente è da deſiderare d' aver Contadini induſtrioſi, che non perdano oncia di tempo, e non temano la fatica. A farli divenir tali occorre in parte la forza, e in parte il premio. Gioverebbe ancora aſſaiſſimo il far venire dei foreſtieri, che inſegnaſſero coll' eſercizio ai pigri il faticare, e una miglior maniera di far fruttare le terre. V' ha molti Statuti in Italia compoſti da gente, che s' intendeva d' Agricoltura, ne' quali ſon preſcritte e comandate molte Regole buone, che s' avrebbero da oſſervare nella coltivazion delle campagne, e propoſte pene a i traſgreſſori, e deſtinati premj per chi fa tavolieri, pianta alberi, tira le viti, o altre ſimili azioni rurali. Biſognerebbe ſcegliere da ogni paeſe quel, che v' ha di meglio, e poi farlo oſſervare. E quì convien dire, che anche i Principi per mezzo dei loro Magiſtrati dovrebbono tener l' occhio aperto, per togliere gl' impedimenti alla felice Agricol-

tura,

tura, e per promuoverne l' accreſcimento. Può ben, per eſempio, un attento Padrone d' un fondo, o il ſuo Fattore, muovere i ſuoi Ruſtici a far sì, che con la facilità ſi ſcolino i ſuoi campi dall' acque, che ſtagnanti uccidono erbe e grani, ordinando i foſſi e ſcoli convenevoli. Ma queſto ſovente non gioverà, ſe non v' ha un Magiſtrato, il quale ordini, e faccia eſeguire lo ſcavamento de' foſſi e ſcoli maeſtri, che di tanta importanza ſono in ogni paeſe; in guiſa che ſe quei di ſopra cavano, molto più queſto ſi faccia dagl' inferiori; che vegli al riſarcimento o mantenimento degli Argini de' Fiumi, e Torrenti; che faciliti l' uſo dell' acque, per irrigar le Campagne. V' ha de' Paeſi, dove ſon paludi, che ſi potrebbono ſeccare, o pur farle peſcareccie: ma niuno vi penſa. Altri ve ne ha, dove ſi laſcia perdere gran copia d' acque per traſcuraggine degli abitanti, o di chi comanda. Dio dà loro dei teſori, e non li conoſcono, o non ſe ne ſanno ſervire. Chi ha letto le Relazioni della Cina, e del Perù, ſa con che mirabile induſtria e pazienza que' Popoli tirino l' Acque da lontano in prò de' loro campi. Un' oncia di eſſe atta all' irrigazione e perduta, accuſa di poco ſenno gli abitanti.

Non ha molti anni, che i Modeneſi hanno appreſo a cavar Olio, e ne cavano non poco, da i vinacciuoli. Non caveran già olio nè eſſi, nè gli abitanti della Lombardia di qua dal Pò, per valerſene ne' cibi, perchè non penſano, o poco penſano ad avere degli Ulivi. Certo è, che Alberi tali amano le colline, han biſogno di paeſe caldo, temono le Tramontane, e deſiderano l' aria Marina. Pure mi ſia lecito il dire: vien dall' incuria noſtra, che non ſi ricavi anche da queſti paeſi una competente porzione d' olio d' Ulivo, come ſi fa nella Riviera di Salò, e in altri ſiti. Abbiamo le baſſe colline, che ſon capaci di que' nobili arboſcelli; e quand' anche non rendeſſero quell' abbondante frutto, che rendono gli Ulivi in tutta la coſta del Mare Toſcano e Liguſtico: pure non poco ſe ne ricaverebbe. Evidente coſa è, che alcuni in eſſe colline tengono Ulivi di due ſorte, cioè producenti Ulive ordinarie, ed Ulivoni. Taluno ne fa Olio, il reſto va a conciar le Ulive per mangiarle alla tavola: cibo gittato, e di niuna ſoſtanza. Meglio ſarebbe il trarne quell' Olio.

che si può. Queste poche Ulive ancora vengono dalla liberalità, per così dire, della Natura; perchè i nostri Contadini poco o nulla sanno della coltura di quelle piante, e le trascurano, e non le rinforzano col dovuto concime. Ora che satebbe, se un saggio Principe amante del suo Popolo, oppure una Città, facesse venir di là dall'Appennino due ben prattiche persone della coltivazion degli Ulivi, le quali visitassero tutte le basse colline, riconoscendo i siti più propri per piantarli, e massimamente le cosse, che guardano il Mezzodì, con insegnar poscia ai Rustici nostri la maniera di governar quelle piante? Utilmente impiegato sarebbe quel denaro, e col tempo ne risulterebbe gran bene: bene, che non priva degli altri consueti, perchè gli Uliveri non impediscono il seminarvi anche il grano. Ma il non essere noi avvezzi a certe benchè utili cose, fa che non ne conosciamo il preggio, nè desideriamo di metterle a uso; e lo stolto ed infingardo grida: *Non l'han fatto i nostri vecchj, perchè lo debbo far io?* Olio ancora si può cavare dal Lino, e dai Ravizzi, siccome ognun sa. Ma pochi sanno, che in maggior copia se ne può anche cavare dall'Erba *Sesamo*. Scrive il Mattioli, che nella Morea o Grecia molto si semina di tal'Erba, con raccoglierne Olio, il quale serve eziandio al cibo. Avvedutisi di questa prerogativa e guadagno tre saggi Nobili, uno Ravegnano e gli altri due Bolognesi, ne hanno poco fa introdotta la seminagione ne' loro poderi, con impetrat'anche dal Pubblico di Bologna il Gius privativo per quest'Arte nuova. Meritano ben lode. Vien'alto il fusto di quell'Erba un piede e mezzo, più grosso e ramoso di quello del Miglio. Produce baccelli lunghi un oncia e mezza in circa, pieni di semi bislunghi, alquanto più grossi del Miglio, i quali contengono tanto d'esso Olio, che una Libra d'essi darà ott'oncie d'Olio, limpidissimo e gialo. Non ha questo alcun'odore, solamente bruciandolo fa del puzzo. Ricerca tal'Erba o pianta, terreno grasso ed irrigidibile, confessando gl'intendenti, ch'esso immagrisce la terra. Ma non fa di meno il frumentone; e pure se ne va sempre più dilatando la coltura. Filosofi e Medici dovrebbono ben'esaminare la qualità del Sesamo, e informarsi meglio dell'uso, che ne fanno i Greci. Quand'anche non paresse a proposito per li cibi, mancano forse

tant'al-

tant' altri uſi, a' quali potrebbe ſervire? Ogni dì ſi può imparare qualche coſa, ma ſenza ſtudiare non s' impara.

Fra i coſtumi pregiudiziali all' Agricoltura ſi dee notare il trovarſi in qualche paeſe troppo trinciati i campi; di maniera che Poderi vi ſaranno, che avranno più e più pezze di terreno ſeparate, e anche talvolta aſſai lontane dal centro. Altri terreni ancora ſi troveranno in mezzo ai campi altrui, e per la loro tenuità ſenza caſa, e ſenza proprio coltivatore. La regola è, che queſti sì ſcomodi, ſegregati, e lontani campi ſon trattati alla peggio, vendicandoſi poi anch' eſſi del poco amor de' Contadini, con rendere loro neppur la metà di quel frutto, che renderebbero ſotto i lor' occhi, oltre al non poterſi ivi mettere nè frutti, nè viti, nè fave, nè altre biade, che muovono l' appetito de' ladri, altrimenti la minor parte ſarebbe quella, che toccherebbe ai Padroni. Circa cinquecent' anni ſono, i Modeneſi rimediarono colla forza sì fatto diſordine, ch' era troppo creſciuto, con obbligare i poſſidenti a vendere, a livellare, a permutare coi confinanti queſti ritagli di terre, con varj ben penſati ordini, e con deputar pubblici Eſtimatori ad acconciar tante oſſa ſlogate, non già per formar' ampie poſſeſſioni, ma bensì delle mediocri e diſcrete, le quali regolarmente rendono più frutto che le troppo vaſte.

Laudato ingentia rura, Exiguum colito: ce ne avvertì Virgilio. Stendete anche l' occhio ad un' altra lieve ſorta di terreni per oſſervare la loro triſta figura, e com' è quivi coſtretta la Natura ad eſſere non quella buona Madre, ch' è, ma bensì Matrigna. Parlo de' Maggioraſchi, Fideicommiſſi vicini a paſſare in altre mani, Comende, Prebende, Benefizj ſemplici, ed altri beni, de' quali non ſi può teſtare, e de' quali dopo la morte di chi ne gode l' uſufrutto, i ſuoi diſcendenti o Parenti non potran più godere. Non mancano al certo Eccleſiaſtici timorati di Dio, e Secolari perſone d' onore, i quali non minor cura ed amore hanno di tali Beni, che de' proprj. Ma altri pur troppo abbondano, che dimentichi del loro dovere, e ſordi alle voci della coſcienza, unicamente penſano a ſpremere quel ſugo, che poſſono da quelle terre non ſue, ſenza riſarcire e mantener le fabbriche, ſenza rimettere gli alberi tagliati, e ſenza voler impiegare un

ſoldo

ſoldo in bene di quelle diſgraziate terre, le quali baſta il mirarle per conoſcere, chi n'è il Padrone. Ognun vede, quanto di più eſſe renderebbono in mano di chi le poteſſe tramandare ai ſuoi poſteri, e in quanto danno della Repubblica torni la condizione di sì fatti Beni. Sarebbe ben da deſiderare, che ſi livellaſſero terreni di queſta fatta con diſcreta e ſtabil penſione a chi li trattaſſe con amore: al che miriamo condiſcendere anche la benignità de' Sommi Pontefici per quel che riſguarda gli Eccleſiaſtici, in bene de' quali torna l'aver da lì innanzi ſicura la penſione, perchè non ſottopoſta a gragnuole o ad altri caſi fortuiti; ſiccome torna in profitto del Livellario e del Pubblico il frutto maggiore, che l'induſtria ſua può far riſultare da quelle terre. Haſſi anche a notare la negligenza degli Agricoltori. Potrebbero aver frutti migliori, uve migliori; poca fatica coſterebbe il procacciarne da chi ne ha: e pure mai non vi penſano, o poco ſe ne curano. *A che tanti penſieri?* dicon eſſi, *non baſta forſe quello, che s'ha?*

Sarebbe anche bene, che perſone intendenti eſaminaſſero, qual maggiore vantaggio riſulti ad un paeſe del ſeminar Lino o Canape. Negli antichi ſecoli, per quanto ho io oſſervato nelle pergamene di que' tempi, non uſava il noſtro Contado ſe non la coltura del Lino, che certo è da anteporre alla Canape per le tele, oltre all'Olio, che ſe ne può ricavare, il cui uſo ſerve anche alla Medicina e a i Pittori. Oggidì quì non ſi mette che Canape. Probabilmente coſta men fatica, e ne vien maggior bene, perchè più abbondanza di tela può farſene, e queſta ſerve anche alla baſſa gente, la quale di gran lunga ſupera in numero l'altra. Ma è da oſſervare, farſi in Germania e nel Piemonte delle belle tele fine e bianche, e queſte di ſola Canape; perciocchè maniera c'è di ridurre eſſa canape alla ſottigliezza del Lino, con qualche ſpeſa sì: ſpeſa nondimeno, che vien bene ricompenſata. Mi è anche ſtato inſegnato il come; ma più ſicuro ſarà, che un' attento Principe o Magiſtrato ne faccia prendere le più eſatte informazioni per introdurre, ſe tornaſſe il conto, nel proprio paeſe queſta profittevole uſanza. A noi avvezzi a far venire altronde le tele fine, comperate con tant' oro, non cade mai in mente, che potremmo far

noi

noi quello che tanti altri più industrioſi fanno per venderlo appreſſo alla noſtra pigrizia. Quando poi riuſciſſe all' induſtria di migliorar la Canape, e di farne belle Tele, a queſta converrà mutar nome, altrimenti pericolo ci ſarebbe, che non poteſſe prendere ſonno in quelle chi non ſi crede diſtinto dal Volgo, ſe non uſa robe ſtraniere. Ma per buona ſorte ho trovato dippoi in Modena ciò, ch' io cercava altrove, cioè un' altro men diſpendioſo Segreto per ridurre la Canape alla ſottigliezza del Lino. Me lo ha comunicato il Signor Marcheſe Alfonſo Fontanelli, Cavaliere per varj ſuoi pregi diſtinto, e maſſimamente per la ſoda ed anche amena Letteratura ſua, talchè ne poſſo anch' io far parte al Pubblico, e la fo ben volentieri. Forſe per la Canape troppo groſſa non produrrà sì buon effetto.

Modo per ridurre la Canape ſomigliante al Lino.

Si fa prima la Liſciva con cenere buona, e vi ſi mette un poco di Calce viva a giudicio, ſecondo la quantità della Canape, che ſi vuol'acconciare. Si leva dal fuoco laſciandola chiarificare. Si prenda poi la Canape, e ſi peſa, e per ogni dieci Libbre d' eſſa vi ſi pone una Libbra e mezza di Sapone grattato: e ſi mette a molle, facendola ſtare per 24. ore nella ſuddetta Liſciva ben chiara. Indi ſi fa bollire per due ore continue, e poi ſi leva, ponendola ad aſciugare all' ombra; ed aſciugata ch' è, ſi fa gramolare con ridurla in manellette, e poi ſi fa conciare ad uſo di Lino.

Moſtrommi la Signora Marcheſa Fontanelli, Dama di coſtumi antichi, una manella di Canape acconciata nella forma ſuddetta, e talmente ſpinata, che ognuno la prenderà per Lino: tanta è la ſua ſottigliezza, e col colore ſteſſo del Lino. Fors' anche merita d'eſſer ſtimata più del Lino, perchè la ſua fibra è più forte dell' altra. Haſſi in oltre da oſſervare, che i noſtri Contadini, perchè Fuggi-fatica, tagliando le gambe della Canape, ve ne laſciano tre, o quattro dita ſopra la terra. I Bolognesi ſiccome più induſtrioſi, la tagliano con ferro appoſta ſotterra di modo che guadagnano anche due o tre altre dita della medeſima gamba. Ma in Francia per nulla perdere cavano intera la bacchetta colle radici: macerata poi ch' è, e ſeccata la Canape, da

noi

noi si usa di romperla con bastoni . Cagione son queste percosse , che si rompano moltissimi filamenti d'essa Canape, dal che poi viene una buona perdita, cioè la stoppa , che si ricava in gramolarla . Questa perdita la risparmiano i Francesi , perchè colle dita cominciando dal fondo, frangono le bacchette, e fanno tirare intera la falda fino alla cima, con gramolarla poi soavemente . Altre maniere ancora più utili converrebbe apprendere da'Paesi stranieri, dove si fabbrica gran copia di tele o ordinarie, o sottili, sì per filar la Canape alla rocca , o al molinello ; come anche per tessere e imbiancar le tele. Usano, per esempio, le nostre Donne d' avvolgere alla rocca il garzuolo della Canape: laddove in Francia si lasciano pendenti dalla rocca le falde, come si fa in filare la Lana : vien meglio il filo . Se il telajo non è ben fermo , sovente si trova non essere uguale in tutti i lati la tela. Per la bozzima le tessitrici nostre usano la crusca. Altro effetto fa il fior di farina, come si pratica in qualche paese d'oltramonti . In somma tutte le Arti converrebbe perfezionarle per quanto si può , osservando ne' varj paesi il meglio delle Manifatture . Tali ricerche sono ben più da stimare , che le vane speculazioni di certi Filosofi , ed anche Teologi , imparate le quali nulla s' impara . Sapone occorre per sottilizzare la Canape. Ne può facilmente fare ogni Città per uso e comodo proprio. Che goffaggine è mai quella d' un paese , che tutto se lo procacci d' altri paesi , e ne pur sappia far Saponate per le barbe ! In quelle contrade ancora , dove il medesimo Sapone si fabbrica , ma di cattiva qualità , merita d' essere derisa tanta negligenza : giacchè Città vi sono , che ne fabbricano dell' ottimo e del più sodo , dalle quali si può con tanta felicità imparare la vera dose . Diciamo ancora questa . Niuna fatica durano i Contadini a far nascere Urtighe ne' Campi loro . La natura senz' esser pregata , fa loro spontaneamente questo brutto regalo ; quanto più grasse son le terre , tanto più volentieri questa mal' erba ivi s' alligna , e non molestata , a poco a poco si dilata , e forma de' piccoli boschi . In vece di schiantarla dalle radici, sogliono per lo più i Villani tagliarla sopra terra : ed ecco la medesima risorgere come prima . Ma almeno sapesse questa gente convertir sì fatto male in bene .

Non

Non mancano Popoli industriosi, che a guisa della Canape e del Lino, fanno macerar le Urtighe colla rugiada o in altra guisa, e formarne poi Tela, appellata *Urtighina*, fors' anche più forte di quella di Canape. Se i nostri lavoratori han paura di pungersi le mani, troveranno ben presto chi loro insegnerà la maniera di difendersi da quelle punture.

Bene sarebbe, che si facessero correre stampati per le mani del Popolo certi utili e sicuri segreti, per aumentare l' Agricoltura, ed altre invenzioni di Macchine vantaggiose al pubblico. Ha bisogno la gente rozza ed ignorante d'essere ajutata e commossa. Istruita che sia in cose, delle quali riconosca l' utilità, allora talun mette mano a quel profittevole impiego, e l' esempio eccita all' emulazione. Nel Veronese, Vicentino, e Trivigiano, fatto ch' è il raccolto de' grani, tosto si semina il *Sorgo*, sorta di legume, onde si fa farina migliore e più salubre, che quella del frumentone o sia Maiz; e se le pioggie favoriscono, se ne ricava buon frutto. Non converrà questo legume ad ogni paese: ma certo non si dovrebbe trascurare di farne la prova in quei, che hanno del terreno sassoso, perchè solamente in questo riesce bene. In Francia usano molto il *Grano Saracino*, che ha la corteccia nera, laonde s' ha da vedere, se sia lo stesso, che il *Sorgo*. Finalmente se alcuno merita d'esser trattato con soavità e peso discreto, principalmente degna è d' ogni riguardo l' università de' Contadini, dalle fatiche de' quali dipende uno de' primarj tesori della Repubblica; che tale appunto si dee chiamare l' *Agricoltura*. Qualora quel povero Popolo venga indiscretamente caricato di gravezze, e patisce varie angherie, che con facilità vanno sempre inventando i Ministri del Principe, o del Pubblico, e senza distinzione alcuna di tasse, fra chi coltiva buoni terreni, e chi è condannato a coltivarne de' cattivi, e sterili: troppo si scoraggisce con incredibil danno della Campagna, e del Pubblico. Chi non vede la necessità di rimediare a questo disordine, e di animare i poveri Lavoratori al troppo necessario loro mestiere, in vece di disanimarli? Sarebbe anche da desiderare, che ogni Città imitasse l' instituto dell' antico e prudentissimo Re Numa, il quale per attestato di Dionisio

nisio Alicarnasseo, deputò per ogni Villa un Soprainten-dente all' Agricoltura. Visitava questi le campagne, os-servando quali fossero bene, e quali male coltivate, e tutto metteva in iscritto, per informarne il Re, il qual poscia faceva lodare, e premiare gl' Industriosi, e am-monire e correggere i pigri. Dov' è la Congregazione del buon Governo, potrebbonsi ad essa portare somiglianti Relazioni, acciocchè provvedesse. In altri Paesi basle-rebbe un Ministro deputato a questa facenda. Di tropp-pa importanza è l' Agricoltura, nè si dovrebbe trascu-rar diligenza alcuna per emendarne i difetti, e miglio-rarne lo stato. Da essa (convien ripeterlo) dipende l' alimento, e il vestito del Popolo; da essa la materia per le manifatture, e il tirar danaro col più delle Sete, Lane, Grani, Vino, Olio, Bestiami ec. Ma noi per poca avvertenza stimiamo assai, ed onoriamo certe Ar-ti utili, o solamente destinate al lusso; poco conto fac-ciam di quella, ch' è la più importante dell' altre.

MASSIME GENERALI

Molto importanti, utili e neceſſarie, da pratticarſi nella buona Agricoltura.

PRima, mettere il ſuolo della Terra in poſitura tale, che non poſſa così facilmente eſſere portato via dalle acque piovane, e ſuperficiali; e renderlo ſano dalle ſotterranee, quando di ſua natura non foſſe; e nelle pianure, che reſtano troppo baſſe e ſoggette alle inondazioni, è neceſſario neceſſariſſimo cercare, e trovare il modo d'alzarle, o come altri dicono colmarle; pigliando le torbe dall'eſcreſcenza de' fiumi o torrenti più vicini, dalle quali ſe ne ricavano utili di groſſe conſeguenze.

Seconda, ſi ſcelga, e ſi metta la terra più attiva e migliore intorno alle barbe delle piante, in maniera che poſſa facilmente ſubito darle tutto l'incremento; e queſte ſi ſcelgano altresì capaci, e ſi piantino in modo che poſſano immediatamente pigliarlo colle loro barbe nella maggior quantità poſſibile.

Terza, ſi tenga la Terra con la lavorazione in continua attività, affinchè il nutrimento e lo ſpirito reſti più anticipatamente che ſia poſſibile impiegato a benefizio delle piante, e delle ſemenze; nè ſe ne perda mai neppure una minima parte inutilmente.

Quarta, che la Terra non reſti mai oziosa; ma ſempre piena di quelle piante, e di quelle ſemenze più proprie, più ſicure, e più utili, e vantaggioſe, e che portano ſeco meno ſpeſa, e meno riſico.

TRATTATO DELLE VITI.

Della qualità del Terreno, e del ſito per le Viti.

CAPITOLO PRIMO.

PRima di venire alla riſoluzione di piantare non ſolo le Viti, ma qualſivoglia altra ſorta di piante, è neceſſario riconoſcere la qualità e poſitura del Terreno.

Ogni ſorta di Terreno, dove naſcono ſpine, roghi, gineſtre, mortelle e ſimili, è buono per vigne; eccettuato quello, che nella State s' apre eccеſſivamente: queſto è cattivo, non ſolo per vigne, ma per altre piante ancora, per eſſere in primo luogo di ſua natura troppo forte e bizzarro, e perchè in quelle grandi aperture vi penetra il Sole, e il gran caldo fino alle radici delle piante; e in oltre ſerrandoſi e coſtipandoſi eccеſſivamente inſieme per il troppo aſciuttore, quella ſorta di Terra così bizzarra, viene ad allontanarſi dalle barbe delle piante, e perdere, per così dire, la ſua attività: onde addormentandoſi queſte non poſſono attraere dalla Terra il dovuto nutrimento, perchè reſtano come diſtaccate, e abbandonate. Se poi queſta ſorta di Terra foſſe in Paeſi, dove ſi poteſſe adacquare, ſarebbe molto buona, per eſſere di ſua natura forte, e ſoſtanzioſa, e farebbe molto vino, ma non di grande ſpirito, nè di delicato ſapore e odore. Al contrario il Terreno leggiero, e ſottile, e aſciutto, e faſſoſo, purchè ſia in paeſe caldo, produce le Viti più deboli, che fanno meno vino, ma molto più ſaporito, odorifero, delicato, e durevole.

Il ſito per le Vigne è di due ſorte, cioè in colline, e in pianure. Nelle colline, che ſono eſpoſte a Tramontana, le viti fanno molta più uva di quelle, che a mezzo giorno; perchè non ſono tanto ſoggette a patire

re

re l' aſciuttore della State, e poſſono più facilmente fecondare le ſortite, che devono ſervire per il frutto dell' anno venturo, eccettuati quei luoghi ove i freddi foſſero molto eccesſivi. Quelle poi, che reſtano a mezzogiorno fanno meno vino, ma aſſai migliore, mentre l' uve ſi maturano più perfettamente. Verſo Oriente è bene piantare vitami d' uve, che patiſcano danno dalla nebbia e dalla rugiada, come ſarebbero Moſcadelle, Dolcipappole, Claretti roſſi di Francia, Trebbiani di Spagna, uve Greche e ſimili, che fanno le pigne ſerrate, e di guſcio gentile, oſſervandoſi però ſempre la qualità e proprietà del ſuolo. E' ſuperfluo dire ciò che dice Virgilio, che non è buono per le viti il ſito verſo Occidente; ma non pare, che queſta poſſa eſſer regola generale, atteſocchè per alcuni vitami può beniſſimo eſſer profittevole, e vantaggioſo, cioè per quelle aſciutte, e di guſcio duro, alle quali le ruggiade e le nebbie poſſono eſſerle di giovamento; avuto però ſempre il dovuto riguardo alla qualità del Suolo. Al contrario per quelle di guſcio tenero e troppo gentile ſarebbe aſſolutamente di pregiudizio. Oſſervando ſempre di non piantare una vigna tutta di un medeſimo vitame, ma di più e diverſe qualità, perchè ſi addattino, e ſiano proprie per la qualità del ſuolo; poichè dandoſi il caſo, come bene ſpeſſo accade, che un anno un vitame frutti poco, nell' altro può fruttar molto, e perciò ſi piantino di più ſorte, ma ſempre con la dovuta neceſſaria avvertenza, che una qualità faccia lega con l' altra; perchè la meſcolanza dell' uve di ſorte molto differenti piantate a caſo, è accidente che qualche volta facciano vini di ſapor delicato, e che ſi conſervino ſenza qualche imperfezione. Ond' è, che per fare i vini buoni e delicati, e che ſi conſervino tali, ſi ricerca l' appropriare i vitami alle qualità dei terreni, e accozzare inſieme la doſe dell' uve; e però quando una vigna nuova comincia a fruttare, io ſtimo neceſſario, che ſi faccia la prova, ſcegliendo ſempre l' uve mature e perfette, e pigliandone una porzione per ſorta, metterle inſieme per vederne con la ſperienza poi l' eſito; e trovando, che facciano il vino a ſeconda del genio, e del guſto di chi deve beverlo, convien pigliarne il ricordo per darle l' ordine ogn' anno. Se poi non faceſ-

ſero bene, ſi muti la doſe dell'uve, ch'è quanto dire, di una ſorta creſcerla, e dall'altra ſcemarla, e così andar ſeguitando fino a tanto che non ſarà ridotto il vino alla perfezione, ed al genio e guſto di quelle perſone, che dovranno beverlo; poichè molte volte fidandoſi delle vigne, cogliendo l'uve a caſo e alla rinfuſa, ſenza oſſervare ſe i vitami abbiano fruttato ugualmente, ſi vede poi, che i vini fanno della variazione da un'anno all'altro, oltre a quella, che poſſono fare dall'eſſere un'anno l'uve poco, e l'altro molto mature; derivando ciò dal non fruttare i vitami ogni anno ugualmente; onde ritorno a dire, che ſi colgano gli aſſortimenti dell'uve dapper loro, e non a caſo e alla rinfuſa.

In ultimo di queſto Capitolo dico, che quando ſi vogliono fare vigne di nuovo, ovvero rifarne di quelle, che già ſono andate male, o disfatte, ſi oſſervi, e ſi riconoſca prima eſattamente la qualità della terra, la ſituazione e poſitura del luogo; ſcegliendo poi i magliuoli di vitami di ſorta, che ſi confaccia alla qualità della terra; poichè eſſendo quella di ſua natura molto graſſa, umida, e ſoſtanzioſa, vi ſi metteranno vitami che facciano l'uve aſciutte, ſode, di guſcio duro, e le pigne non molto ſerrate, perchè queſta ſorta d'uve ha ſuſſiſtenza capace di reſiſtere anche nelle terre umide e graſſe, ove non crepano nè marciſcono i granelli con quella facilità, che farebbero, ſe foſſero uve di guſcio gentile, delicate, molto umide, e con le pigne ſerrate, alle quali ogni piccola pioggia, nebbia, o altra umidità fa, che crepino e marciſcano i granelli molto prima della vendemmia. Al contrario nelle terre leggiere, aſciutte, non molto graſſe e di poco corpo, ſiccome in altre, che nella ſtate s'aſciugano facilmente, ſi coſtipano, s'uniſcono, e ſi ſerrano inſieme, facendo dell'aperture, ſi piantino vitami d'uve di guſcio gentile, umide, e delicate, come ſarebbero Dolcipappola, Moſcadella Bianca, Claretto roſſo di Francia, Tribbiano di Spagna, o ſia uva greca, Verdea, Barbaroſſa e ſimili; perchè in queſte ſorte di terre reſiſtono molto più, facendo il vino di miglior ſapore, più ſpiritoſo, odorifero, delicato, e durevole. Nè ſi laſci d'oſſervare alla qualità dell'aria, e del clima, ch'eſſendo caldo vi ſi piantino vitami d'uve dure, e ſode, che maturano più

diffi-

difficilmente, come ſarebbero, Lacrima di Napoli, Raſaone, Malaga bianca e roſſa, Claretto di Francia, Vagano, Zeppolino imperiale, o ſia uva tedeſca, e ſimili altre uve, che maturano perfettamente con difficoltà. Laddove nell' arie più freddo, che reſtano eſpoſte a Ponente, e Tramontana vi ſi piantino vitami d' uve, che maturano preſto, come il Raveruſto dolce, Colore canino, Canaiola, Moſcadella bianca, Tribbiano Fiorentino, Pignolo, e ſimili. Aſſicurando ognuno, che con queſto modo di piantare ſi viene molto a emendare, e correggere i difetti, che per loro ſteſſe hanno le medeſime uve, per non dire quelli delle Terre.

CAPITOLO II.

Del modo di far le foſſe per le viti.

RIconoſciuto ch' avremo minutamente il terreno, ſe ſarà in paeſe montuoſo e ſcoſceſo, dove l' acque delle groſſe pioggie portano ſempre via della terra, ſi facciano le foſſe profonde e larghe più di due braccia: ſe poi foſſe in Valli, o in altri luoghi, che vi poteſſe ſcendere della terra portatavi dall' acque piovane, ſi facciano le foſſe meno profonde, ma ſempre con l' iſteſſa larghezza di più di due braccia, e colla dovuta neceſſaria avvertenza, mentre ſi ſcavano le foſſe, di ſcegliere, e mettere ſeparatamente tutta da una parte la Terra ſuperficiale e migliore, e dall' altra la cattiva, e non addomeſticata, nè mai confonderla, per non averla a cercare e mendicare, quando ſi piantano i magliuoli, ed altre piante; eſſendo queſta per verità una coſa di gran rilievo, e di ſomma importanza, benchè ſia pochiſſimo praticata. Fatte adunque le foſſe, come ſopra ſi è detto, ſi puliſca, e ſi sbarazzi tutto il fondo, levando i ſaſſi, le ciocche, e radiche di legnami, o altro che vi foſſe, acciò ſi poſſa vedere, ſe l' acque ſotterranee poſſono avere felicemente il loro dovuto e neceſſario eſito: e trovando che ſiano a dovere, ſi faccia per tutto il mezzo del fondo delle foſſe una fogna andante, compoſta di tre ſaſſi groſſi, cioè uno in mezzo meſſo per diritto, e li due altri, uno per parte, appoggiati in modo, che fra queſti e il ſaſſo di mezzo vi

reſti ſempre tanto di vuoto per dove poſſano ſcorrere non ſolo tutte l' acque de' gemitivi, e travenate per la terra; ma le piovane ancora, che neceſſariamente per molto tempo vi penetrano dalla ſuperficie; affinchè le viti, ed altre piante non ſieno mai ſoggette a patire la ſoverchia umidità, e ſi renda ſano tutto il ſuolo dalla coltivazione e camparecia adiacente, quando di ſua natura non foſſe. In oltre ſi rifianchi beniſſimo d' ambe le parti la detta fogna con ſaſſi piccioli e minuti, acciò reſtino ben ſerrate alcune buche e aperture, che ſogliono reſtare tra un ſaſſo e l' altro delli due appoggiati a queſto di mezzo.

La maniera di fognare nel modo quì ſopra deſcritto, ſecondo me, è aſſai migliore, e più facile di quella, che molti uſano, pigliando anche eſſi tre ſaſſi, mettendone due dritti per tutto il fondo delle foſſe, lontani circa un palmo l' uno dall' altro, e mettendo il terzo ſopra i detti due, in modo che le fogne vengano a guiſa di caſſette, quali ſono più pericoloſe, ed è più facile che reſtino ſerrate, e accecate, mentre può romperſi qualche ſaſſo, in particolare di quelli, che ſono al di ſopra, ovvero poſſono entrarvi, e morirvi degl' animali, ſiccome in lungo andare poſſono eſſere rovinate e ſerrate affatto da qualche barba di pianta groſſa, come di fico, pero, melo, ec. oltre al maggior perdimento di tempo, perchè non tutti i ſaſſi ſono al caſo; atteſocchè per queſta ſorta di fogne è neceſſario, che ſiano almeno mezzi addattati e avverſati: laddove per farle nella maniera da me propoſta, tutti i ſaſſi un poco groſſi ſono a propoſito, e rieſcono le fogne più ſtabili e ſicure, non eſſendo così ſoggette al pericolo di reſtar ſerrate e accecate, perchè con tre ſoli ſaſſi, meſſi nella maniera ſopra deſcritta, ſi vengono a fare due fogne; che quando mai per accidente in lungo andare ſi accecaſſe da una parte, reſta aperta dall' altra. Fatte adunque che ſaranno le fogne, come ſopra ſi è detto, ſi coprano ſubito copioſamente con faſci di ſtipa, o altro legname verde e groſſolano; onde così fatte, fognate e ſtipate le foſſe ſi laſcin per qualche tempo così aperte al caldo, ed al ghiaccio ſenza piantarvi i magliuoli, ed altre piante, maſſime nelle terre forti, umide, e graſſe, affinchè ricotte, e dal caldo della State, e dal ghiaccio del ver-

no,

no, venghino a renderſi quelle terre più trattabili, ed atte ad abbracciare le piante con maggiore attività e facilità: laddove nelle terre leggiere, deboli, aſciutte, di poco corpo, non è tanto neceſſario laſciarle così aperte ſenza piantarvi, perchè ſieno ricotte, e dal caldo, e dal freddo; ma pratticandoſi non ſarebbe altro, che bene, mentre acquiſterebbero maggiore attività.

Io non dico quì niente per quello che riguarda il modo di cavare, e portar via dalle coltivazioni tutte l'acque piovane ſuperficiali, e ſotterranee; nemmeno l'ordine, che deve pratticarſi per le diſtanze delle foſſe, e delle piante, mentre penſo di dir qualche coſa in appreſſo nella coltivazione degli Ulivi, che poſſa ſervir di regola anche per quelle delle Viti, ed altre piante.

CAPITOLO III.

Del modo di ſcegliere, e conſervare i Magliuoli.

VOlendoſi fare una nuova coltivazione di viti, ſi faccia prima un'eſattiſſima rifleſſione per venire in cognizione delle qualità dell'uve, che poſſono eſſer proprie per il terreno, e per il clima; penſando poi per tempo al modo più ſicuro di fare la ſcelta, e provviſione de' magliuoli, mentre non ſi abbiano vigne, che ſieno già piantate con gli aſſortimenti dell'uve ſeparate. In queſto caſo ſtimo neceſſario penſare preventivamente a farne la provviſione in tempo che le Viti abbiano le loro uve, andando a contraſſegnare tutte quelle, dalle quali ſi vogliono ſtaccare i magliuoli, che ſi ſtimano propri per la noſtra coltivazione, facendo ad ogni Vite una legatura con ſalcio, come per eſempio a quelle d'uva bianca con ſalcio gialo, a quelle d'una roſſa con ſalcio roſſo; e ſecondo le diverſe qualità dell'uve che biſognano, ſi pratticano diverſe ſorte di legature, come di gineſtre, o altro che ſi ſtimi proprio; ovvero ſi tingono le Viti con tinture di diverſi colori, pigliandone eſattamente i dovuti ricordi, per poter fare gli aſſortimenti ſicuri; poichè venendo il tempo di ſtaccare i magliuoli dalle loro Viti, ſi poſſino più facilmente aſſortire le qualità dell'uve ſenza confondere e meſcolare una ſorta coll'altra; ed occorrendo, come bene ſpeſſo accade, di dovere ſtac-

care i magliuoli qualche tempo prima di piantarli, s' avverta di non legarli in faſci groſſi, ma piccoli di venticinque, o trenta per faſceto, ſtringendoli poco colle legature; perchè legandoli in faſci groſſi, per metterli ſotto alla terra per conſervarli, quelli che reſtano al di dentro, e in mezzo de' faſci non la toccano, e patiſcono così fortemente l' aſciuttore, che in breve tempo perdono la loro attività, e diventano languidi, e vizzi, per non dir mezzi ſecchi: onde ne nasce che molti ſe ne perdono affatto, ed altri s' attaccano così debolmente, che non poſſono mai ritolvere per farli viti robuſte e groſſe.

Per conſervarli adunque nella miglior forma, ſi ſcelga un luogo di terra ſottile, leggiera, ed aſciutta, che ſia eſpoſta all' aria di mezzogiorno più che ſia poſſibile; ed ivi ſi ſcavi una foſſa capace per tutti i magliuoli, che ſi vogliono conſervare, fondandola beniſſimo con ſaſſi, mettendovi ſopra ſtipa, o altro legname minuto, facendovi poi un ſuolo di terra gentile, per mettervi tutti quei magliuoli, che ſi vogliono conſervare, diſteſi e legati in piccioli faſcetti poco ſerrati; mettendo ad ogni faſcetto il ſuo ricordo ſcritto, ripoſto in una canna, ovvero ſe ne pigli nota in qualche altra maniera per ritrovare le qualità dell' uve, ch' è coſa di ſomma importanza; coprendoli poi con terra leggera e ſottile, acciò non poſſano mai fermarviſi, nè ſtagnarvi l' acque piovane; ma poſſano ſcorrere, e andarſene ſubito ſotterraneamente per la ſogna per non eſſere di pregiudizio a' magliuoli; ovvero ſi mettano in una cantina, o in altro luogo caldo, legati come ſopra, e diſteſi in terra, e coperti beniſſimo con rena molle: o pure ſi mettano diſteſi nell' acqua tanto al fondo, dove non poſſino ſentire nè il ghiaccio, nè così facilmente il caldo.

Le ſuddette tre maniere, ſecondo me, ſono le migliori, e più ſicure per conſervare i magliuoli. Alcuni uſano di legarli ſerrati a groſſi faſci, mettendoli nell' acqua per dritto forſe meno della metà, o in terreni groſſi e umidi, ove il ghiaccio li danneggia; perlocchè molti non s' attaccano, ed altri s' attaccano così debolmente, che fanno ſempre piccole e minute gettate con poco ſegno di perfetta ſalute, reſtando ſempre viti piccole, languide, miſerabili, e poco fruttifere.

Do-

Dovendosi poi trasportare da un Paese all' altro, ancor che non fosse molto lontano, s' avverta di non farlo in giornate molto rigide e ventose, che lor sarebbe di pregiudizio asciugandoli. Avvertasi ancora, tanto nel trasportarli, come nel sotterrarli, che non se li guastino gli occhj, nè si sbuccino, nè si faccia loro altra lacerazione; e perciò si fascino bene con fieno, ovvero si usino delle stoje o pani lani; e caso che l' accidente portasse, che dovessero stare più d' un giorno per viaggio, si facciano bagnare almeno una volta il giorno, gettando l' acqua sopra a' fasci senza scioglierli, in maniera che tutti i magliuoli restino bagnati, giacchè per molti capi è quasi impossibile di potere staccare tutti i magliuoli dalle loro viti, e piantarli subito nelle coltivazioni, quali fanno allora prove molto migliori di quelli ancora, che sono stati conservati nelle due maniere più sicure; essendo cosa certa, che ogni piccolo asciuttore, o superflua umidità che patiscano, fa che quei piccoli fermenti s' illanguidiscano, e perdano la loro vivezza, e pronta attività; avendo io ciò veduto più volte coll' esperienza, maestra infallibile di tutte le cose. Ma perchè si riducono a pochi quei magliuoli, che si possano piantare subito staccati dalle loro viti, anche quando si abbia la comodità di tagliarli vicini alle coltivazioni, ove debbon piantarsi; attesocchè queste potrebbero essere di sua natura in terre forti, umide e grasse, dov' è necessario piantare d' Aprile, e Maggio, in tempo che le viti sono entrate in azione, e hanno già mello; onde ognun sà che si debbono staccare i magliuoli dalle viti prima che mettano, per conservarli fino al tempo che debbon piantarsi; ed è vero che alcuni di quelli da piantarsi ne' Mesi d' Aprile, e Maggio, si possono staccare dalle viti, e metterli subito nell' acqua, per lasciarveli fino che non cominciano a mettere; ma quando si vedesse, che cominciassero a entrare in azione, il che si conosce dall' ingrossare e gonfiare che fanno i loro occhj, e non si potessero per allora piantare, si cavino immediatamente dall' acqua, sotterrandoli, come sopra si è detto, in maniera che non possano sentire il caldo, acciò non mettino, nè asciughino.

Quando si fanno le scelte de' magliuoli, mentre si staccano dalle viti, si stia bene attenti in non pigliarne al-

cuni molto groſſi, che hanno gli occhj piccoli, e lontani l'uno dall'altro, e quaſi ad ogni occhio n'è ſortito un ſermento: nemmeno altri che ſono molto ſottili e minuti, non eſſendo buoni nè gli uni, nè gli altri, eſſendo i primi difficili a mettere le barbe, perchè eſſendo ſtati toccati con troppa violenza da tutto il vigore e forza della vegetazione, non hanno potuto fare a meno di non gonfiarſi, ingroſſarſi, e allungarſi eſtremamente, e così reſtar floſci, e come vuoti, e poco o niente aſſodati, e con pochiſſima attività. Al contrario gli altri che per mancanza di nutrimento, e di forza reſtano ſempre troppo ſottili, e minuti, non poſſono fare buona riuſcita; ond'è che nè gli uni nè gli altri, poſſono eſſere neppure di mediocre bontà, eſſendomi ciò ſtato più volte confermato dall'eſperienza.

I magliuoli perfetti ſono quelli di una mediocre groſſezza, che hanno gli occhj groſſi, rilevati, e vicini l'uno all'altro, eſſendo queſti totalmente pieni, fiſſi, conſolidati, e con molta attività; quali nell'atto di ſtaccarli dalle loro Viti, s'oſſervi, ſe vi ſi poteſſe laſciare, oltre al capo che deve ſervire per il magliuolo, (ſempre colla dovuta avvertenza di non pregiudicare al frutto dell'anno venturo) qualche altro capo, o ſermento aſſodato e buono, ſpuntandoſi queſto alla lunghezza di due, o tre occhj, laſciandoli attaccati alla croce, o, come altri dicono, crocetta del magliuolo, purchè non vi ſia niente di ſecco e imperfetto; poichè preſtano queſti maggiore attività, e ſervono di non ordinario vantaggio per l'attaccamento e aſſicuramento de' magliuoli.

CAPITOLO IV.

Del modo e del tempo di piantar le Viti, o ſieno Magliuoli.

LAſciate ch'avremo per qualche tempo le foſſe ſcavate, ſognate, ſlipate, e ſenza piantare, ſi prendano quei magliuoli già ſcelti, e deſtinati proprj per la qualità della Terra, e del Clima, imbrattandoli per due palmi almeno con ſterco Vaccino, o Pecorino ſfatto beniſſimo con acqua, in modo che mettendovi i magliuoli ne reſtino bene coperti, affinchè più facilmente

te s' abbraccino, e s' unisçano colla terra. Si piantino adunque così imbrattati nel mezzo delle fosse, lontani circa un braccio l' un dall' altro, ben diritti e affilati, tirandovi prima un suolo di terra della scelta e migliore per l' altezza di un palmo almeno sopra la stipa, dove si piantino i magliuoli dritti perpendicolari, senza storcerli nè piegarli nulla affatto; poichè la piegatura e torcitura, che quasi da tutti vien pratticata, non serve ad altro, che a farli della lacerazione, e delle stigliature; ond' è, che da questi luoghi così lacerati e stigliati non possono mai sortirne le barbe; e s' avverta di piantarli in modo, che nelle terre leggiere, sottili, asciutte, e soggette ad essere sbassate e portate via dall' acque piovane, restino al fondo poco meno di quattro palmi; e nelle terre forti, umide e grasse, e che risiedono in valli, o in altri luoghi, dove non ne possa scendere per l' acque delle pioggie, si piantino al fondo tre palmi, e forse meno, mettendoli intorno per l' altezza di due palmi in circa tutta la terra scelta e migliore, e si governino comodamente bene nell' atto di piantarli con qualche sorta di concime spiritoso, e bene smaltito, mettendolo vicino a magliuoli, mescolato con la terra scelta senza pigliarla nè calpestarla co' piedi, per non diminuirle la sua attività, acciò possa facilmente attraerne le barbe, e queste possino agire con tutta vivezza e facilità. E per assicurarsi, che stiano perpendicolarmente dritti, si metta, mentre si piantano, a ciascheduno un piccolo paletto, o canna, dove si fermano tirati su dritti con semplice legatura, per tanto che sieno ripiene le fosse a quell' altezza, che richiede il bisogno, levandosi poi i paletti e canne per servirsene ad altri magliuoli. E caso che ne restassero alcuni senza attaccarsi, si ripiantino dell' istesso vitame subito l'anno susseguente, scavando con la vanga la buca più larga che sia possibile, purchè non si guastino le barbe, nè si smuova la terra intorno agl' altri, che gli stanno appresso, già piantati nell' anno passato; e si vada tanto al fondo, che si ritrovi la stipa; piantandoli poi colla medesima avvedutezza di governarli, e ricalzarli colla terra migliore senza pigliarla, nè calpestarla, lasciandola così sciolta e sollevata.

Io dico, che si piantino, e si ripiantino i magliuoli con la vanga; perchè non lodo, anzi condanno, il

modo

modo che da molti vien pratticato di piantarli, e ripiantarli colla cruccia; poichè non si possono in modo alcuno piantare con tutto quel legname, e quella croce che loro si lascia, quando la buca è fatta colla vanga oltre al non potersi mai serrarli, e accostarli bene la terra all' incontro, e allo sligliarsi e guastarsi loro gli occhj, mentre si spingono abbasso con forza, per l' angusto e piccolo foro fatto colla cruccia.

Piantati adunque, e addirizzati che saranno i magliuoli, come sopra si è detto, si vada avanti con la riempitura delle fosse, mettendo sopra sempre la terra più cattiva, e non addomesticata, coll' avvertenza di non riempirle affatto, lasciandole aperte, che vale a dire più basse un palmo in circa della Campareccia adiacente, nel mezzo appunto, dove sono i magliuoli, per terminarle di riempiere, e metterle in piana positura nell' anno susseguente, mentre si dovranno scalzare, governare, e ricalzare i magliuoli, ed altre piante.

Dopo piantati i magliuoli, e ripiene le fosse, come sopra, si lascino senza spuntare fino a tanto che non sia venuta una pioggia, che abbia un poco riunita, e abbassata la terra delle fosse, indi si spuntino in modo che resti solamente un occhio fuori della terra, coll' avvertenza di tagliarli più lontano che sia possibile dall' occhio che si lascia sopra la terra, ch' è quanto dire vicino all' altro che deve levarsi; poichè la tagliatura fatta troppo vicina all' occhio, che si lascia per la nuova sortita, potrebbe indebolirli, e pregiudicarli: e caso che andassimo incontro alla Primavera, e che i magliuoli cominciassero a entrare in azione, e non fossero venute pioggie, si spuntino non ostante; il simile a quelli che si piantano ne' Mesi di Marzo, Aprile, e Maggio; poichè è sempre bene spuntarli prima che comincino a muovere.

Si piantino sempre diverse qualità di vitami in una medesima coltivazione, purchè sieno proprj e confacenti alla qualità del suolo, e al Clima, ma non mescolati, nè alla rinfusa; piantandone una, due, tre e più fosse unite insieme di un medesimo vitame, e così si vada seguitando per tutta la coltivazione, senza confondere le qualità dell' uve; poichè volendosene fare scelte, tanto per serbare, che per farne vini, riescono fatte facilmente con poco perdimento di tempo. Il simile

mile quando si vogliono fare scelte di magliuoli, e assortimenti di vitami, riescono fatte giustissime, e con poca fatica; e di quì è ch'io consiglio ogn'uno a non lasciar mai questo bell'ordine di piantare in una medesima coltivazione diverse qualità di vitami, ma sempre dapper loro separati gl'assortimenti, e non a caso, nè alla rinfusa, per non avesi a trovare in un continuo imbarazzo, quando si volessero fare scelte d'uve, e di magliuoli; poichè oltre alla fatica, e perdimento di tempo, sarebbe cosa molto difficile, che riuscissero fatte sicure e giuste.

Riconosciuto che avremo il terreno, e trovato di qualità leggiero, sottile, ed asciutto, e non esposto totalmente alla Tramontana, nè in Paese molto freddo, si possono sicuramente cominciare a piantare i magliuoli, passata che sia la metà del mese di Novembre, e seguitare continuamente per tutto l'Inverno, sempre più anticipatamente che sia possibile: al contrario nel terreno molto forte, e soggetto all'umidità si piantino ne' mesi di Marzo, d'Aprile, e talvolta di Maggio; e ne' Paesi molto soggetti alla Tramontana, e al freddo, sieno di che natura esser si vogliono, si piantino nella stagione di Primavera, sempre in tempo, che la terra non sia troppo bagnata, e in giornate belle temperate, che sono sempre utili: avendo anche riguardo al tempo di staccare i magliuoli dalle loro viti, ch'essendo questi in terre pronte, leggiere, sottili, e asciutte, esposte al caldo, si possono cominciare a staccare circa alla metà del mese di Novembre. Laddove nelle terre poco attive, forti, umide, e grasse, esposte alla Tramontana, e al freddo, non si comincino a staccare prima della metà di Decembre; acciò sieno fissi, consolidati, e atti alla vegetazione.

Coll'occasione di far coltivazioni di viti, se ci dilettassimo di piantar frutti, mentre lo richiedesse il terreno, ed il clima, si piantino nelle medesime fosse de' magliuoli in distanza di dodici, o quattordici braccia lontani l'uno dall'altro; e caso che le fosse fossero molto vicine l'una all'altra, si piantino i frutti in una fossa sì, e due nò, e più e meno secondo le distanze; mentre si deve osservare, che i frutti facciano sempre fra di loro dirittura per tutti i versi, e tornino per ogni parte in giusta e debita lontananza di dodici, o quattordici braccia.

In

In ultimo di queſto Capitolo avverto una coſa di molta importanza, ed è che per tre anni almeno non ſi pianti, nè ſemini mai nelle foſſe, nè vicino a magliuoli e altre piante neſſuna ſorta di robe, che ſono molto pregiudiciali colle loro benchè piccole ombre, e impediſcono, che nell'eſtate non ſi poſſino più volte zappare, e ſmuoverli la terra all'intorno, che ſono coſe di non ordinario vantaggio.

Nè ſi laſci in oltre ne' meſi d'Agoſto e Settembre di riconoſcere eſattamente tutti i magliuoli piantati del medeſimo anno, zappando, e ſmuovendo loro andantemente per tutta la foſſa la terra all'intorno, levandoli tutte l'erbe; e trovandoſi magliuoli attaccati con molta forza, e che aveſſero fatte più ſortite dal medeſimo occhio, come ſuole facilmente accadere, ſi levino tutte, a riſerva della più bella e migliore, per non perdere nulla di nutrimento, inviandolo addirittura per la detta ſortita; dandole toſto un avviamento capace di cominciare in certa maniera il fuſto della vite. E reſti ognun perſuaſo, che avendo fatte io, come ſopra, moltiſſime coltivazioni in diverſi luoghi della Toſcana, nel primo anno i magliuoli mi hanno ſempre fatte ſortite di quattro, cinque, ſei e fino in ſette e otto braccia di lunghezza univerſalmente tutti, con ammirazione di molti Signori, ed altre perſone capaci, e prattiche.

CAPITOLO V.

Del modo d'allevare, e coltivare i Magliuoli il primo anno dopo piantati.

PAſſata che ſarà la metà del primo meſe di Novembre, ovvero all'incirca, dopo piantati i magliuoli, ſi ſcalzino mezzo braccio in circa col dovuto riguardo di ſcalzarli un poco più al fondo nelle terre ſottili ed aſciutte, dove vi entra più facilmente il caldo, che nelle groſſe, e atte a ritenere in ſe ſteſſe della ſoverchia umidità: vangando, o zappando andantemente la terra per tutta la foſſa ſenza ſtaccare, o fare, come molti pratticano, ſolamente le buche intorno a' magliuoli, tagliandoſi tutte le radici, o barbe che ſi trovano in quel mezzo braccio di fuſto ſcalzato, a riſerva

di

di alcune groſſe e maeſtre che foſſero al fondo circa a un palmo e bene internate nella terra con le cime all' ingiù, e ſi ſpuntino le ſortite, o ſiani capi, (ciò che ſi chiama potare) alla lunghezza di due, tre, quattro, o cinque occhj, ſempre col dovuto riguardo, che reſti addattata la lunghezza delle ſortite, e la quantità degl' occhj, che loro ſi laſciano, alla forza e robuſtezza de' magliuoli; purchè il numero degl' occhj non paſſi mai quattro, o cinque al più, trattandoſi di magliuoli eſtremamente gagliardi; facendoſi queſt' operazione con ferri taglienti, che facilitano e diligentano molto il lavoro; indi ſi governino i magliuoli con due groſſe giumelle di concime per ciaſcheduno, più ſpiritoſo, ſmaltito e trito, che ſia poſſibile, meſcolando un poco colla terra; e ſi metta dappertutto con diligenza vicino alle barbe, in maniera che poſſano ſubito approfittarſene, e cominciarne a ſentire il beneſizio. Mettaſi immediatamente ſubito a ciaſchedun magliuolo un piccolo paletto, o canna, dove ſi fermino, tirati sù dritti, con legattura fatta appunto ſotto all' occhietto, che reſta all' eſtremità del magliuolo, e nel medeſimo tempo ſi ricalzino colla terra ſenza pigliarla, e ſi ſeguiti con queſt' ordine, a vangare, o zappare andantemente le foſſe, terminandole di riempiere, mettendo il ſuolo in piana poſitura, e in maniera che s' uniſca coll' altra ſuperficie della Campareccia adiacente.

Giunti poi a' meſi di Maggio e Giugno ſi tornino a rivedere, oſſervando eſattamente la quantità de' capi, che ne ſaranno ſortiti; e ſi taglino, o ſi ſtrappino tutti, a riſerva del più bello, groſſo, e robuſto, che naturalmente dovrà eſſer ſortito dall' occhio più alto, e vicino all' eſtremità; queſto ſolo ſi laſci, allacciandolo, e fermandolo sù dritto al palo, con ſemplice legatura poco ſerrata, fatta con gineſtra, o fila d' erba, laſciandolo creſcere fino all' altezza di due braccia e mezzo in circa ſempre dritto obbligato al palo, e toſto ſi ſpunti, tagliando in maniera che reſti alto braccia uno e mezzo, e forſe meno; avuto riguardo alla ſua robuſtezza, ch' eſſendo mediocre, o che partecipi del debole, ſi laſci un poco più corto; e nel medeſimo tempo ſi oſſervi, che ſe già abbaſſo vi foſſero di nuovo venute delle ſortite, ſi levino tutte intieramente, affinchè il nutrimento

reſti

reſti tutto obbligato a benefizio del capo ſpuntato, e faccia con maggior forza tutta la ſua azione nel piede, e nelle barbe, acciò s' ingroſſino, e ſi ſtabiliſcano più anticipatamente che ſia poſſibile. Torniſi adunque a rivederli, paſſati che ſiano venti, venticinque, o trenta giorni, e più o meno, ſecondo il clima e l' attività del terreno, dopo ſpuntati i capi come ſopra; e trovandoſi, come veriſimilmente accade, che alla maggior parte degli occhj, maſſime a quelli più alti e vicini all' eſtremità, ne ſieno venuti nuovi piccoli capi, chiamati comunemente femminelle, ſi taglino addirittura, in maniera che vi reſti a tutti un occhio ſano, libero, e lontano dalla tagliatura, che ſi fa per levare i detti nuovi piccoli capi; perchè levandoſi affatto, cioè raſente all' occhio del capo maeſtro, queſto reſta debilitato, e mezzo abbandonato dalla natura, deviandoſi la ſua virtù; e tagliandoſi lunghi, laſciandovi un occhio, per dove poſſa paſſare, ma più adagio e in minor quantità per mezzo di nuova piccola ſortita, ſervono queſte per fecondare gli occhj del capo maeſtro, chiamandovi e impegnandovi maggiormente il nutrimento; e fanno che i capi, che ne ſortiſcono l' anno ſuſſeguente, portino ſeco una copioſa e abbondante raccolta d' uve. Queſta operazione, e queſta maniera di coltivare le nuove viti è così neceſſaria, utile e vantaggioſa, che non ſaprei ſpiegarlo: e pure è così poco pratticata, perch' è pochiſſimo conoſciuta, e quaſi niente inteſa; e tuttavolta voglio fare animo a me medeſimo, e conſigliare quanto mai ſo e poſſo tutti quelli che fanno nuove coltivazioni di viti, che non tralaſcino neppure una delle ſuddette operazioni e diligenze, aſſicurandoli che ne riſultano utili molto conſiderabili, mentre ſi hanno le viti anticipatamente, tutte di groſſezza uguale, e cominciano a fruttare per lo meno due anni più preſto, di quello che farebbero, pratticandoſi diverſamente, ed a ſeconda di quelli, che le laſciano per tre anni ſenza ſcalzare, e tagliare le loro barbe, nè governarle, e con tutti i ſermenti, che ne ſortiſcono ogni anno; laſciando che la virtù, e il nutrimento abbia la libertà di ſcorrere, e diffonderſi inutilmente per tutti quei capi e barbe ſuperficiali, che debbono poi in qualſivoglia modo, come inutili, levarſi; e intanto il piede reſta molto ſottile, e diminor

nor robuſtezza; e quel ch'è di peggior conſeguenza, ſi è che ſi vanno ingroſſando le dette barbe inutili, che ſono a galla, ed a fior della terra, con pregiudizio notabile dell'altre, che ſono al diſotto giù al fondo, e che neceſſariamente debbono eſſer le principali e buone, per far creſcere e mantenere le piante; atteſo che queſte internate bene nel terreno agiſcono con tutta facilità; poichè reſtano ſempre più lontane, e dall'ingiurie del caldo della State, ch'è quanto dire dall'aſciuttore, ch'è il maggior nemico che abbiano le piante nelle loro barbe, e dal ghiaccio dell'Inverno, ch'è un altro groſſo nemico, ma più per i fuſti, e per le rame, che per le barbe; avendolo moſtrato chiaramente più volte l'eſperienza nell'annate d'eſtremi freddi, che ſi ſono ſeccati affatto i fuſti, e le rame, nè mai le barbe; e dagli ſtrumenti rurali de' Contadini, che mentre zappano, vangano, o fanno altri lavori intorno alle piante, trovando le barbe troppo a galla, non poſſono far di meno di non iſtrapparle, o tagliarle, perchè lavorano alla peggio, ſenza riflettere, e conſiderare, che le barbe ſono la vera baſe, e il vero ſoſtegno delle piante. Paſſati poi che ſono tre anni dopo piantate, allora le ſcalzano, e tagliano loro tutte le barbe che ſono ſu alte, e vicine alla ſuperficie della terra con tutto il tronco della vite, quattro dita in circa più baſſo del ſuolo, ciò che chiamano ſoccidere; poſcia le governano, mettendo ad ogni vite un paletto, o canna. Pigliano poi l'anno venturo il ſermento maeſtro, e principiano a poco a poco ad alzarlo, e formarne il tronco, e fuſto della vite, di maniera che ſono paſſati ſempre cinque anni prima ch'arrivino a conſeguirne un piccolo utile. Laddove ſe fino il prim'anno dopo piantate foſſero ſtate ſubito coltivate, e cuſtodite diverſamente, come ſopra ho detto, avrebbero il ſecondo, e terz'anno principiato a coglierne il frutto; e quel che fors'è di maggior importanza, le viti, il piede, e le vere barbe maeſtre, ſarebbero molto più groſſe, più aſſicurate, e di maggiore e miglior robuſtezza, e compleſſione, nè vi reſterebbe ombra di dubbio che poteſſero eſſere illanguidite e addormentate.

CA-

CAPITOLO VI.

Del modo di coltivare i Magliuoli il ſecondo, e terzo anno dopo piantati.

IL ſecondo anno, dopo piantati i Magliuoli, ſi torni di nuovo a potarli ne' meſi di Novembre e Decembre; laſciando il ſuo capo maeſtro alla lunghezza di braccia uno all' incirca, pulendoſi beniſſimo con ferro tagliente da tutti i nodetti, ed altre ſcabroſità che foſſero, tanto in detto capo che nel baſſo piede; e giunti a' meſi di Febbrajo e Marzo, ſi metta a ciaſchedun magliuolo un piccolo paletto, ovvero una groſſa canna, fermandovi con una, o più legature il detto capo, laſciato, come ſopra ſi è detto, alla lunghezza di braccio uno, o poco più o meno, ſecondo la ſua robuſtezza, tirato, e obbligato ſu dritto al palo, per cominciare tutta in una volta l' altezza del fuſto che ſi vuol dare alla vite, coll' avvertenza di ſmoverli bene la terra all' intorno, e di tagliarli tutte le barbe ſuperficiali nell' atto di farli ogni anno la ſolita, dovuta, neceſſaria zappatura, o vangatura. Paſſati poi agli ultimi di Maggio, ovvero al principio di Giugno, o più preſto, o più tardi, ſecondo la caldezza del Clima, prontezza e attività del ſuolo, e qualità de' Vitami, ſi vadano a riconoſcere, levandoſi tutti affatto i nuovi capi ſenz' uve, (ciò che ſi chiama ſcacchiare, e baſtardare) a riſerva di quello venuto dall' occhio, laſciato ſu alto vicino all' eſtremità, che ſecondo l' ordine più comune della natura, deve queſto eſſer ſempre il migliore, più bello, più robuſto, e fruttifero, quale ſi allacci ſu dritto al palo con una, o più legature, fatteli gentilmente poco ſerrate, tanto che da ſe ſteſſo cominci ad aviticchiarſi al palo; e gli altri, che hanno prodotte l' uve, ſi ſpuntino due occhj almeno ſopra alle loro pigne, allacciandoli biſognando: laſciando ſolamente creſcere il ſuddetto capo deſtinato per il frutto dell' anno avvenire, ſino alla lunghezza di braccia due e mezzo, e forſe tre, o toſto ſi ſpunti, tagliandolo alla lunghezza di braccia uno e mezzo, e ſi laſci ſempre ſu dritto obbligato al palo, in modo che ſtia perpendicolare,

lare, tornandosi poi a rivedere venticinque, o trenta giorni dopo, se spuntino tutt' i capi piccoli, chiamati femminelle, colla medesima regola accennata nel capitolo antecedente.

Io dico che si faccia tutto il possibile perchè i capi, che debbono servire per il frutto dell'anno susseguente, venghino su dritti perpendicolarmente abbracciati al palo; poichè allevati, e custoditi in questa maniera sono sempre di miglior robustezza e complessione, e molto più fruttiferi, e atti alla vegetazione, quando anche volessimo allevarne sopra alle Viti gagliarde più di quelli che bisognano per il frutto, da servirsene per uso di magliuoli; perchè in questa maniera il nutrimento ha tutta la facilità, e comodità d' introdurvisi, e circolare, ricircolare, e deponersi per maggiormente consolidarli, e fecondare gli occhj; laddove lasciandoli crescere la maggior parte storlamente a capriccio della natura, senza abbrincarsi, e senza esser guidati, storti e sbattuti da' venti, caduti colle cime abbasso, o avviticchiati, o caduti alla rinfusa per più versi, e a seconda dell' Orizzonte; questi non possono mai esser nè robusti, nè fruttiferi; perchè il nutrimento, e la facoltà vegetativa se ne scorre via addirittura inutilmente per i loro occhj in false sortite, e abbandona quasi affatto i detti capi maestri; mentre non ha nè facilità d' introdurvisi, e scorrervi andantemente, nè il comodo di circolarvi, e deponervisi per consolidarli, e renderli robusti, e fruttiferi. Nè si lasci per tanto di tenerle sempre pulite e nette da tutt' i capi inutili e bastardi, che accidentalmente sortiscono sopra i fusti delle Viti, massime quando sono gagliarde, e che i fusti sono storti, e male allevati. Si levino adunque prima che ingrossino, e allunghino, cioè ne' mesi di Maggio, Giugno e Luglio, e sempre che se ne vedono nascere.

Passando poi all'anno susseguente, si potino più anticipatamente che sia possibile, come sarebbe al principio, e verso la metà del mese di Novembre, lasciandoli il capo già allevato per il frutto con tutta la sua lunghezza, a riserva d'uno, due, e forse tre occhj, i più vicini all'estremità, quali non son fruttiferi, perchè nel precedente anno ne sortirono con troppa violenza quei capi piccoli, che sopra si è detto, chia-

mati femminelle, portando seco il frutto a causa della spuntatura fatta al capo maestro, onde prefero subito l'ordine della natura, con tutto l'avviamento già cominciato ne' medesimi occhj, a favore de' capi, e del frutto che ne dovea venire nell'anno appresso; e s'abbia anche il dovuto riguardo nella lunghezza de' capi alla robustezza, e forza delle Viti. Giunti poi a' mesi di Febbrajo e di Marzo, si mettano due paletti, ovvero due grosse canne, o pure un paletto e una canna per vite, legando il capo da frutto, uno o due occhi sopra la tondatura, o sia razzatura del fusto, piegandolo con avvedutezza, per quanto sia possibile, sempre sopra alla medesima tondatura, tirandolo coll'estremità tanto abbasso, e in maniera che resti forzato a guisa di un arco teso, e si fermi con legatura all'altra canna, o paletto, chiamato rincontro; affinchè dal primo o second'occhio, che restano fra la prima legatura e la tondatura, ne possa più facilmente, e con maggior prontezza, e attività, sortire un capo così forte e robusto, da potervi stabilire sicuramente tutta la speranza per il frutto dell'anno imminente; e perchè i fusti delle Viti non iscorrano, e s'alzino troppo. E passati che saremo a' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio, si pratichino esattamente tutte le diligenze accennate in questo medesimo capitolo per il capo che si piega presentemente; e saremo certi d'avere ogn'anno sicure e copiose raccolte di vini, toltene le disgrazie di freddi, brinate, grandini, e simili, che Dio non voglia; ed avremo sempre Viti gagliarde, e con i pedali, e fusti quasi tutti d'una medesima grossezza, e altezza, dritti, puliti, e belli. Laddove tenute, e coltivate diversamente, alzandole il fusto a un poco l'anno resta sempre pieno di tagliature, di tortuosità, secco e morto da qualche parte, sottile, miserabile, e di legname cattivo e imperfetto, e affatto incapace di farsi mai bello, grosso, e forte; perchè essendo già allevate male, e affuefatte a sfogare inutilmente in falsi sortite sopra alle tortuosità, la maggior parte della loro facoltà vegetativa, allora servirà a poco o nulla il cominciarle a tenere pulite da' bastardi, ed altri capi inutili, perch'essendo già avanzate col fusto così storto, cattivo e imperfetto, non si potrà mai esigere, anche con tutte le diligenze, che loro si usassero, di farle

le divenire Viti molto groſſe, durevoli, belle, e fruttifere; eſſendo a mio giudizio difficile, per non dire impoſſibile, di ſuſcitare un naturale di fuſti, e di pedali, abituato di queſta ſorta, e per neceſſità impigrito.

CAPITOLO VII.

Del tempo, o del modo di potare, palare, e legare le Viti.

LE Viti per loro ſteſſe deboli e vecchie, ſiccome quelle che ſono in terre leggiere, arenoſe, ed aſciutte; ed altre in terre molto forti, e bizzare, che facilmente s'aprono, per eſſer molto ſoggette all'aſciuttore, e al caldo della State, ove per mancanza di nutrimento, reſtano quaſi ſempre minute, miſerabili, e poco fruttifere, mentre non ſieno ajutate a tempo; colle continue zappature, e abbondanza di concimi buoni, e ſoſtanzioſi; Io ſtimo che ſia d'un gran vantaggio, ancorchè ſieno in Paeſi freddiſſimi, il potarle ſubito colte le loro uve, e più anticipatamente che ſia poſſibile, non laſciando a' capi di frutto nè pure un occhio più del biſogno, e della lunghezza, che ſi vuol darli, per non averle a raccorciare e ritagliare, mentre ſi legano, e ſi piegano, affinchè il nutrimento, e la virtù (che nell'Inverno ancora circolano, e fanno la ſua azione) non ſi diffonda inutilmente, come farebbe nella troppa lunghezza, e nel ſoverchio numero de' capi, ma ſia riſtretto, e obbligato a nutrire, e perfezionare ſolamente quelli laſciati per il frutto; e in tanto prima che s'entri negl'eſtremi freddi le tagliature cominciano a poco a poco a ſerrarſi nelle loro porroſità, facendoſi internamente vicino; e talvolta ſopra alla ſuperficie delle medeſime, una conglutinazione d'umori, che in breve s'unisce e conſolida, aſſuefacendoſi all'aria fredda, in maniera che reſtano a tutto il Verno benchè freddo e rigido, ſenza crepare; e ſenza neſſuno altro male; e nella primavera non poſſono lacrimare, nè debilitarſi ſpargendo la loro virtù, come farebbero, ſe le tagliature foſſero fatte di freſco, e non aveſſero avuto tempo di poterſi ſerrare; onde non è queſto un poco vantaggio nè un piccolo ajuto, maſſime per le Viti deboli. E trattandoſi delle gagliarde, le

conſidero un groſſo utile per queſte ancora, il potarle preſto per le medeſime ragioni; perchè non è altrimenti vero, quello che molti aſſeriſcono, che la forza, e la gagliardia poſſano eſſer dannoſe, e pregiudicare alla bontà, e quantità del frutto, quando non poteſſer lacrimare, e debilitarſi per mezzo dello ſpargimento della loro virtù; ma è altresì veriſſimo, che alle Viti robuſte e gagliarde potate preſto ſi poſſono laſciare in maggior numero, e molto più lunghi i capi da frutto, che quando ſi potano tardi, e in tempo che comiņciano a entrare in maggiore azione, e muovere; onde ne ſegue, che ne abbiamo di certo più copioſe e abbondanti le raccolte dell' uve, e del vino: per il qual fine (ſecondo me) ſi piantano, e ſi coltivano unicamente tutte le Viti.

E ſe accade, che qualche volta ſi vedano alcune tagliature un poco crepate, e aperte, reſti ognun perſuaſo, che ſono ſtate guaſtate da' Contadini nell' atto di potarle: perchè la maggior parte di queſta gente tagliano quaſi ſempre con ferri cattivi, poco taglienti, e operano per conſuetudine, e per uſanza, ſenza ſapere che coſa facciano, attribuendolo poi alle brinate, alle Tramontana, al ghiaccio, al freddo, che per lo più ne ſono affatto innocenti.

Dovrebbeſi anche avvertire mentre ſi potano le Viti, ſpecialmente quelle vecchie e deboli, ſe l'anno precedente fruttarono molto, o poco; che ſe fruttarono molto ſi laſcino i capi in minor numero, e più corti; e ſe fruttarono poco, ſi può in certa maniera arbitrare, laſciandoli più lunghi. Si rifletta ancora alla State paſſata, ch' eſſendo ſtato troppo calda e aſciutta, in maniera che le Viti poſſano eſſerſi ſoffermate per il troppo aſciuttore, ſi laſcino i capi più corti, e ſe calda, temperata, e non troppo piovoſa, ſi laſcino più longhi. Quelle poi che ſi potano nella Primavera, ſi deve conſiderare l' invernata già ſcorſa, ch' eſſendo ſtata molto fredda, rigida, e troppo umida e piovoſa, ſi laſcino con i capi più corti; e ſe dolce, aſciutta, e temperata, ſi laſcino più lunghi. Queſte rifleſſioni, e queſti riguardi, ſe ho da dirla com'io la credo, non vagliono molto; ma dall' altro canto vado conſiderando, che qualche utile vi può eſſere, nè vi è nulla da perdere, e ſu queſto rifleſſo ho creduto di non doverli tralaſciare.

Ve-

Venendo adeſſo al modo di potarle, è da ſaperſi, che ſi deve ſempre principiare queſta faccenda dal piè della vite, tagliando tutt' i ſermenti accidentali e baſtardi, che foſſero per il fuſto; ma prima s'oſſervi la qualità delle Viti, ch'eſſendo troppo ſcorſa, e alta, vi ſi laſci un baſtardo di ſufficiente groſſezza, tagliato alla lunghezza di due, o tre occhj, e non più, nomato razzuolo, e ſegoncello, purchè ſia in luogo proprio, ben ſituato, e capace di produrre un ſermento buono, e gagliardo da ſervirſene, per ſtabilirvi la Vite nell'anno venturo, quando ſi taglierà tutta la parte ſuperiore, che reſta al di ſopra di detto ſermento; quale in pochi anni, colle ſue gettate ci renda rifatta, e per così dire, rinnovata la Vite, e ſi riducono con queſto mezzo ad un'altezza ragionevole, ſenza perdere il frutto. E proſeguendo la potatura ſi laſcino i capi da frutto in minor numero, e più corti, che ſe non vi foſſe il razzuolo, affinchè vi poſſa eſſere nutrimento, e virtù ſufficiente da far ſortire un capo ragionevolmente buono, e forte, dal medeſimo razzuolo laſciato a tal effetto. Sono moltiſſimi quelli, che laſciano quantità di razzuoli, o ſiano curſoncelli alle loro Viti troppo ſcorſe e alte, ma quaſi tutti ſenza frutto, e a caſo così corti, e tagliati appunto raſente all'occhio, e intanto laſciano alle medeſime Viti i capi da frutto appoſta in maggior numero, e molto più lunghi, che ſe non vi foſſero i razzuoli, ſul rifleſſo, che l'anno dopo ſi deve tagliare tutta quella parte, che reſta ſuperiore al razzuolo; e non s'avvedono i miſerabili Contadini, che mettono le loro ſperanze in una poſitura d'eſſer molto fallaci, e vane; purchè il nutrimento, e la virtù vegetativa della vite ſe ne ſcorre, e s'incanala tutta addirittura per i capi da frutto, laſciati colla ſperanza ed ingordigia di conſeguirne più utile del dovere. Onde ne ſegue, che i razzuoli reſtano quaſi affatto abbandonati dalla natura, e non ne ſortiſcono che ſottili, minuti, e cattivi ſermenti, e forſe niſſuno affatto; perchè il nutrimento, e la virtù della Vite conſiſte in un'acqua molto attiva, e così ſottile e ſciolta, che fugge e ſcappa facilmente per tutti i luoghi, maſſimamente alle cime de' capi, quando non ſono piegati a tempo, e in falſe ſortite, nelle tortuoſità e ſcabroſità de' fuſti, che

hanno le Viti malamente allevate. In ſomma non è così facile, ſenza l'aſſiſtenza di perſona intelligente e prattica, diſponer le Viti e guidarle in maniera da non perdere inutilmente, ma ricavarne tutto il frutto poſſibile.

Quelle poi che non ſono nè troppo corte, nè troppo alte, che non hanno biſogno d'eſſer ridotte, nè abbaſſate per mezzo di razzuoli, ſi potino addirittura, laſciandoli per il fiutto i capi più robuſti e migliori, coll'avvertenza, tanto riguardo al numero, che alla lunghezza, d'addattarli alla forza ed al vigore delle Viti; e per quanto ſia poſſibile (purchè non ſi perda nè ſi diminuiſca il frutto) s'abbia riguardo di pigliare i capi più vicini alla vecchia tondatura, affinchè le Viti non iſcorrano molto, ma ſtiano ſempre d'una giuſta e ragionevole altezza di tre o quattro palmi all'incirca: poichè la bellezza e bontà delle viti, conſiſte molto nell'eſſer groſſe, baſſe, e dritte di tronco, liſcio, pulito, ſano, e non mezzo ſecco, e pieno di cicatrici, come ſono la maggior parte delle Viti allevate a capo, e alzate un poco l'anno.

Potate ch'avremo le Viti con tutt'i riguardi, e con tutte le regole ſopra deſcritte, giunti che ſaremo al meſe di Gennajo, e al principio di Febbrajo, ſi tolgano i pali, e le canne, e ſi comincino a mettere alle Viti in modo che reſtino dominate dal Sole, e un poco lontani da' loro pedali, e da quella parte, ove ſi devono piegare i capi, perchè vi cadano, e vi s'addattino con più facilità, e naturalezza, e non ſieno tanto ſottopoſti a romperſi e ſtorcerſi, e reſtino piegati, e forzati in luogo proprio; che vale a dire, uno, o due occhj vicino alla tondatura; legandoli ſerrati al palo in maniera che poſſano facilmente allontanarſi un poco, e molleggiare avanti e indietro, ſecondo che porta il biſogno (ciò che rieſce quando ſi fanno trapaſſare alquanto di là dal palo colla legatura baſſa, che loro ſi fa giù nel vecchio pedale) di modo che i capi, che devono piegarſi, abbiano campo di fare dolcemente il loro giuſto giro per addietro, e ſopra la tondatura, ſenza che ſiamo in neceſſità di romperli, o alzarli troppo; facendo la legatura al capo da frutto, non più di due occhj lontana dalla tondatura. Prendaſi in oltre l'eſtremità di detto capo, e ſi dirompa, ſi pal-

peg-

peggi, e s' addolciſca colle mani, tirandolo abbaſſo, tanto che reſti forzato appunto vicino alla prima legatura; e ſi fermi con altra legatura l' eſtremità ad una canna, o paletto, chiamati rincontri. E ſappiaſi che molte Viti tornano maliſſimo piegate, e non forzati i capi giuſtamente, e alzate in poco tempo molto più del dovere, per cagione d' eſſere ſtati meſſi malamente i pali dalla parte contraria, e troppo vicini a' pedali delle Viti.

Queſta maniera di potare, palare, legare, e piegare è da praticarſi ſolamente per le Viti, che ſono in colline, e in altri luoghi montuoſi, e dove ſi vogliono tenere baſſe, e dritte di fuſto, e con qualche avvedutezza; ma nelle pianure, e in Paeſi dove ſon quantità di viti ſopra gl' alberi molto alti, non ho animo di deſcrivere certe regole per altro utili e ſicure, ma difficili a inſegnarſi, e farle mettere in prattica, per eſſer le Viti troppo alte, e incomode; e per la poca cognizione di quei contadini, che credono di ſapere aſſai più di quello che porta il biſogno, e le conſiderano poco o nulla, mentre hanno tutta l' attenzione per il ſuolo, e per le ſemenze. Finalmente avvertiſco, che non ſi debbono mai potare, nè legar le Viti in giornate troppo aſciutte, ventoſe, aſpre, nè molto fredde; ma temperate, dolci, e che non regni Tramontana, acciò i capi da frutto non ſieno tanto ſoggetti a romperſi, e ſi poſſino piegare, e forzare più giuſti; e ſi faccia il poſſibile, perchè ogn' anno circa alla metà del meſe di Marzo, ſieno terminate di potare, piegare, e legare.

CAPITOLO VIII.

Del tempo, e del modo di zappare, baſtardare, e ſcacchiare le Viti.

IL più vero tempo di zappare, o vangare le Viti egli è ne' meſi di Maggio e Giugno, e più in queſto, che in altri tempi, perchè di queſti meſi ſono nate quaſi tutte l' erbacce, ſpine, ec. che imboſchiſcono, e sfruttano molto la terra. Nell' atto adunque di zapparla, o vangarla ſi ſterpino e ſi levino tutte intieramente ſino alle loro barbe, ſcuotendole beniſſimo, acciò reſtino

affatto diſlaccate, e ſecchino più facilmente; zappando minutamente il ſuolo, pigliandolo largo almeno un braccio per parte vicino al filare delle viti, non ſolo per ben pulirlo e purgarlo dalle ſpine, roghi, erbe, ec. ma molto più per renderlo ſollevato, ſciolto, ſoffice, e capace d' abbracciare con più facilità l' acque delle pioggie, che cadono nella State, che ſono di non ordinario giovamento alle viti; ed il ſuolo medeſimo eſſendo così ſmoſſo, ſciolto e ſollevato, non è tanto ſoggetto al caldo, e all' aſciuttore, oltre all' eſſere più attivo e pronto ad abbracciare, e approfittarſi più facilmente degl' influſſi celeſti. Nel medeſimo tempo ſi oſſervino eſattamente, e ſi riconoſcano tutt' i pedali delle viti ſe aveſſero gettati ſermenti più baſſi, vicino alla ſuperficie, ovvero barbe fra le due terre, e ſi taglino intieramente tanto l' une, che gli altri con iſtrumenti ben taglienti, che facilitano, e fanno meglio il lavoro.

Quanto noi al tempo di baſtardare, e ſcacchiare le viti, egli è verſo gli ultimi del mese di Maggio, ſeguitandoſi per tutto Giugno, e Luglio, e ſempre che ſi vede il biſogno, levando tutt' i ſermenti accidentali e baſtardi, ed altri inutili, e ſenz' uve, a riſerva di qualche baſtardo, che foſſe ſopra il pedale di qualche vite troppo ſcorſa e alta, in luogo proprio, e ben ſituato, da poterſene ſervire per un razzuolo, o curſoncello, per rinnovare e ſtabilirvi la vite, abbaſſandola a quell' altezza; e d' altri capi ſenz' uve, che foſſero ſopra alle viti gagliarde, da ſervirſene per uſo di Magliuoli. Spuntandoſi in oltre quelli dell' uve, due o tre occhj ſopra alle pigne; eccettuati alcuni, che ſi ſtimano buoni per magliuoli, e per il frutto dell' anno ſuſſeguente, quali ſi ſpuntano più tardi alla lunghezza di un braccio e mezzo all' incirca. Replicandoſi queſta operazione di quando in quando, tenendole ſempre pulite e nette da tutt' i baſtardi, ed altri capi inutili, per obbligare tutto il nutrimento, ed il vigore a benefizio dell' uve e de' capi deſtinati per il frutto, ed in miglioramento de' pedali, e delle barbe. Coſa che ridonda anche in maggior vantaggio del vino, eſſendo ſpiritoſo, gagliardo e durevole. Siccome i pedali delle viti ſaranno ſempre più liſci, e meno pieni di tagliature, e la potatura ſarà molto più facile e sbrigata, riducendoſi quaſi a impoſſibile, che ſi poſſa-

no

no pigliare errori. Essendo queste operazioni, a mio giudizio, molto utili e vantaggiose per tutte le viti, ma in particolare per quelle vecchie e deboli, ed altre, che sono in terreni leggieri, e poco sostanziosi. Nè si lasci pertanto di fare un'altra operazione, cioè alzare quei capi dell'uve, che sono più bassi e vicini alla terra, quali si tirino colle cime all'insù, legandoli a' pali delle viti, ciò che si chiama allacciare; tornandole poi a rivedere per tempo, allacciando di nuovo tutt' i capi, che ne hanno bisogno; affinchè l'uve restino più discoste dalla terra, e più sicure e difese da' venti, e dominate dall'aria e dal Sole, ec.

CAPITOLO IX.

Del modo, e del tempo d'allevare, potare, legare, e piegare le viti sopra le bronche.

LE viti, che si vogliono allevare per tirarle sopra le bronche, non vogliono essere meno di due per bronca, piantate lontane quattro palmi in circa l'una dall'altra, e richiedono per li primi due anni la medesima coltivazione, e il medesimo modo d'allevarle e potarle, che si è detto per tutte le altre; ed il terz' anno dopo piantate, si metta la bronca fornita di quattro cornicelli piantata in terra due palmi al fondo per dritta linea in mezzo alle due viti, pigliandosi poi dalle medesime il capo di quell'anno, tirandolo tutto in una volta su all'altezza de' cornicelli, accompagnato e guidato da un paletto, piantato in terra vicino al piè della vite, pure per dritta linea dalla parte della bronca. Di poi si pieghino le cime di questi pali ferrandoli quasi addosso alla medesima bronca; e così piegati si fermino con legatura a' cornicelli, uno da una parte, e l'altro dall'altra, fermandovi con due o tre legature li piedi, e capo della Vite, e tirato e obbligato su dritto, accostato al palo, acciò non venga storto, gobbo e villano, come se ne vedono molti; ma dritto, pulito, e liscio come si è detto dell'altre Viti.

Giunti poi a' mesi di Maggio, Giugno e Luglio, si riconoscano esattamente, levando tutt' i capi accidentali, inutili, e senz' uve; e si spuntino quelli dall' uve

due

due o tre occhj ſopra le pigne, a riſerva del capo maeſtro venuto dall'ultim'occhio ſu vicino all'eſtremità, da ſerbarſi per il frutto dell'anno avvenire. Queſto ſi laſci creſcere fino all'altezza di due braccia e mezzo, e forſe tre, e toſto ſi ſpunti alla lunghezza di un braccio, e mezzo all'incirca; avuto riguardo anche in queſto alla robuſtezza della Vite; e intanto ſi faccia il poſſibile per allevarlo ſu dritto a perpendicolo; mettendoſi perciò due piccole punte di paletti, o fraſche fermate con legatura a' cornicelli, e alla cima della bronca; ovvero ſi fori la cima di queſta, e vi ſi metta un cornicello, dove ſi poſſano allacciare e guidare i capi deſtinati per il frutto; acciocchè il nutrimento abbia maggior facilità d'introdurviſi, e maggior comodo di circolarvi, e trattenerviſi a irrigare e fecondare maggiormente i loro occhi; tornandole poi di tempo in tempo a rivedere, per pulirle e nettarle da tutti i ſermenti inutili, accidentali e baſtardi, e ſi ſpuntino al ſolito alla lunghezza d'uno, o due occhi, tutti quei piccoli capi venuti dagli ultimi occhj ſu vicini all'eſtremità del capo che s'alleva per il frutto, chiamati comunemente femminelle, affinchè i detti capi ſi faciano più groſſi, robuſti, e fruttiferi.

Paſſando poi al proſſimo e futuro meſe di Novembre, ch'è quanto dire al quart'anno dopo piantate; ſi potino più anticipatamente che ſia poſſibile, laſciandole il capo da frutto a quella lunghezza che bravamente può ſoſtenere la forza della vite; fermandolo ſubito con ſemplice legatura provviſionale a' cornicelli della bronca, acciò non poſſano eſſere nè rotti, nè tanto agitati e sbattuti da' venti, fino al tempo della loro ſtabile legatura e piegatura. E paſſati a' Meſi di Febbrajo e Marzo, ſi fermino quei giovani pedali con più legatura a' pali, che lor ſervono di ſoſtegno e d'appoggio; affinchè vengano dritti; fermandoſi in oltre i capi da frutto colla prima legatura al fuſto della bronca, ovvero ſi facciano ſalire a cavalcare ſopra a cornicelli, ſecondo che porta il caſo; purchè fra queſta prima legatura, e la tondatura delle Vite non vi reſti mai più che la diſtanza di due ſoli occhj; e toſto ſi pigli l'eſtremità del capo, tirandolo con avvedutezza all'ingiù tanto abbaſſo, che reſti forzato appunto vicino a' due

occhj, reſtati fra la prima legatura e la tondatura, di dove ne deve venire il capo per il frutto dell' anno appreſſo; fermandoſi la medeſima eſtremità giù baſſa al paletto, che ſerve di ſoſtegno alla vite, ovvero al fuſto della bronca, in maniera che il capo ſia tirante e forzato, perchè altrimenti non poſſono mai darci un capo buono per il frutto da' due occhj, deſtinati a tale effetto fra la legatura e la tondatura; e in tanto mettono più avanti i capi gagliardi e ſtuttiferi, e ci troviamo ſubito in neceſſità d' allungare e fare ſcorrere le Viti più del dovere, quando non ſi voglia incorrere nell' altro maggior diſordine, di perdere per quell' anno la maggior parte delle raccolta dell' uva. Nè ſi laſci di mettere ogni anno le ſolite due fraſche fermate sù dritte, ovvero il cornicello, come ſi è detto, nel foro della cima della bronca, per dove poſſino ſalire, abbrancarſi, e avviticchiarſi i nuovi capi, che devono venire per il frutto, ajutati a tempo della ſolita allacciatura.

Parlando poi agli anni ſuſſeguenti, e diventando le Viti ſempre più groſſe, robuſte e gagliarde, ſi ſmetta l'uſo de' pali, pratticati per ſoſtegno de' loro pedali, e ſi creſca il numero, e la lunghezza de' capi da frutto a miſura del vigore, e della forza; poichè a una ſola Vite gagliarda, ben coltivata e allevata col fuſto diritto, liſcio e pulito (dove non ſi perde niente di nutrimento nelle ſortite di capi accidentali e baſtardi, che vengono ogni anno in groſſo numero nelle tortuoſità e ſcabrosità de' fuſti nodoſi, ſtorti, male allevati, e pieni di groſſe tagliature, come accade nelle Viti alzate a un poco l' anno) ſi poſſono laſciare tre, quattro, cinque, e talvolta ſei, e più capi fruttiferi, non potendoſi in queſto fare una ricetta, e preſcrivere appunto il numero, e la lunghezza, mentre ci dobbiamo regolare col vigore, e colla forza della Vite; e biſogna altresì che queſto numero, e queſta lunghezza di capi, dipenda anche dalle diligenze pratticate a tempo nello ſcacchiarle, ſpuntare i capi, e levare affatto tutti quelli ſenz' uve.

Sappiati ancora, che come dalle oſſervazioni da me fatte più volte vengo aſſicurato, non ſolo per il meglio della Vite, ma anche per aver più copioſe le raccolte dell' uve, ſi devono laſciare i capi da frutto in minor

numero, e più lunghi, purchè ſiano groſſi e gagliardi, piuttoſto che laſciarli più corti, e in maggior quantità; e perciò s' abbia queſto riguardo, e queſta conſiderazione, quando ſi ſcacchiano le viti, e ſi ſpuntano i capi da frutto.

Quando poi ſieno diventate groſſe, robuſte e capaci di più capi da frutto, ſi potino al ſolito ogni anno più preſto che ſia poſſibile, e ſi leghino, e ſi pieghino di Febbrajo, e di Marzo, facendo cavalcare i capi da frutto ſopra a' cornicelli delle bronche, facendoli la prima legatura ſoli due occhj lontana dalla tondatura, e ſi pieghino, e ſi tirino con avvedutezza le loro eſtremità abbaſſo, in maniera che i capi reſtino forzati appunto vicino alli ſuddetti due occhj, e ſi fermino con legature le medeſime eſtremità, alcune a' cornicelli, altre a' fuſti delle medeſime viti, ed altre alla bronca, che in queſto pure non ſi può fare una ricetta, perch' è neceſſario addattarſi al caſo, e alla poſitura delle viti, e de' capi; purchè queſti reſtino forzati raſente a due occhj vicini alla tondatura; affinchè le viti ſcorrano, e ſi dilunghino meno che ſia poſſibile. Ma giacchè non ſi può impedire, che non iſcorranno, e ſi dilunghino ogni anno qualche poco; giunte adunque a un certo ſegno d' eſſer troppo allungate, e avanzate ſopra a' cornicelli, in maniera da non poterviſi più ſaviamente legare, e piegare, ſi penſi preventivamente in tempo della ſcacchiatura a deſtinare e laſciare un ſermento baſtardo di buona groſſezza, ſcelto in luogo proprio, e ben ſituato, da poterſene ſervire nell' anno appreſſo per un razzuolo, o ſia curſoncello da tagliarſi in tempo di potatura alla lunghezza di due o tre occhj, affinchè nell' anno venturo ne poſſa ſortire un capo robuſto e gagliardo da rinnovare la vite, abbaſſandola col taglio, ſenza perdere che poco o niente di frutto. E ſi rifletta che a queſte pure, in quell' anno che ſi laſciano i razzuoli, è neceſſario, che i capi da frutto ſiano in minor numero, e più corti del ſolito; perchè altrimenti non ne ſortiſcono dal razzuolo che capi così ſottili e miſerabili, da non farne quel capitale, che ſi voleva, e alcune volte non gettano nulla affatto; perchè avendo il nutrimento e la virtù delle viti la ſolita libertà di ſcorrere e dilatarſi per quei lunghi capi da frutto, nemmen s' accorge del laſciato razzuolo, laſciandolo

qua-

quasi affatto in abbandono, non che irrigare i suoi occhj, e darli forza per una durevole vegetazione.

Venuto poi, secondo le nostre idee, un capo grosso e gagliardo dal predetto razzuolo da potervi sicuramente stabilire la vite, si lasci il medesimo capo lungo a misura della forza, e si tagli immediatamente tutta la parte superiore già troppo scorsa, e avanzata sopra a' cornicelli; con questa precauzione, che se la vite fosse gagliarda, e in terreno sostanzioso si può andare avanti un anno o due prima di tagliarla, e in tanto pigliare il frutto, finchè dal capo del razzuolo non ne siano sortiti per lo meno due buoni capi fruttiferi, purchè alla parte superiore, che deve tagliarsi, si lascino i capi sempre in minor numero, e più corti. Cosa che non si deve pratticare sopra le viti deboli, e che sono in terreno poco sostanzioso, neppure a quelle che si conosce, o si dubita che non possi essergli stata fatta buone e sicura coltivazione. E se a sorte dal cursoncello ne fossero venuti subito due capi da frutto di sufficiente grossezza, in questo caso si tagli immediatamente tutta la parte superiore. La differenza, ch'è dal razzuolo o sia segoncello, a quella del cursoncello, è questa: razzuolo si chiama quello lasciato corto alla lunghezza d'uno o due soli occhj, tagliato appunto rasente all'occhio, essendo questi i meno sicuri, e più difficili a gettare un capo gagliardo per stabilirvi la vite, e il più delle volte gettano pochissimo, o nulla. Cursoncelli son quelli, che si lasciano alla lunghezza di due, tre, e forse quattro occhj, tagliati più che sia possibile lontani dall'occhio; e sono questi talmente sicuri, che fanno tosto il primo anno gettate bellissime.

Rinnovate adunque, stabilite, e abbassate le viti, e tagliata la parte superiore, si potino, e si pieghino ogn'anno, pratticandosi tutte le diligenze sopra narrate, coll'avvertenza di tenerle ancora allacciate più che sia possibile, benchè alte, e lontane dalla terra; affinchè l'uve siano dominate e stagionate, e dal Sole e dall'aria; perchè, siccome abbiamo di sicuro che l'uve pigliano dalla terra tutt'i sapori e odori, così abbiamo di certo, che pigliano dal Sole, e non d'altronde tutta quella vivezza, quel fuoco, e quello spirito, che sentiamo ne' vini.

Parlandosi poi delle bronche, è da saperſi, che queſte

ſte ſi fanno di Legname di Quercia, e di Cerro, ſegnandoſi groſſe come i travicelli, che ſervono per li ſolaj delle caſe, lunghe quattro braccia, o al più quattro, e mezzo, ſempre un poco più groſſe dalla parte che deve ſtare in terra, che dalla cima. Si mettono ſubito dopo ſegate per qualche tempo nell' acqua a purgarſi, e poi ſi cavano; e aſciutte che ſiano, ſi poſſono mettere alle Viti; ma prima ſarà bene abbruciacchiarle, e come altri dicono abbroſtolirle in quella parte che debbono reſtare in terra, perchè reſiſtano più all' umidità.

Si facciano in oltre ad ogni bronco quattro fori, cioè uno per facciata, in circa a un braccio vicini alla cima, e in modo, che meſſi in detti fori i cornicelli guardino arditamente colle cime all' insù, e non l' orizonte; quali ſi facciano di legname di caſtagno, di quercia, d' albare, o d' altra ſorta, purchè ſia forte, lunghi braccia uno, e mezzo per lo meno, e ſe ne mettano uno per facciata, ch' è quanto dire quattro per bronca. Si poſſono mettere le bronche anche ne' filari andanti delle viti, lontane ſette in otto braccia una dall' altra; e ſe vi foſſero frutti lontani, come ſi ſogliono mettere, dodici o quattordici braccia uno dall' altro; ſi metta una bronca in mezzo, tirandovi ſopra due Viti nel modo e forma ſopra deſcritta, e ſi faccia il ſimile nelle foſſe dove ſi piantano ulivi, e viti a filari, mettendovi una bronca tra un ulivo, e l' altro per tirarvi e allevarvi ſopra due Viti.

CAPITOLO X.

Del tempo, e del modo di fare le proppagini, o ſieno ſottomeſſe di Viti.

IL vero tempo di far le propaggini, o ſieno ſottomeſſe delle Viti, nelle terre leggiere, aſciutte e galiſtroſe, egl' è dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre. Laddove nelle terre forti, umide, graſſe e cretoſe, dalla metà di Febbrajo fino a tutto Marzo, purchè non ſieno troppo bagnate: e ſarebbe coſa molto utile e vantaggioſa, ſe ſi ſcavaſſero le foſſe qualche tempo avanti, maſſime nelle terre forti e cretoſe.

Adunque in tutti quei luoghi dove ſono radori, e man-

mancanze di pedali di Viti, o dove queſte ſieno di cattiva razza, o tanto vecchie, indebolite e languide da non poterſi inneſtare, ſi faccia una foſſa profonda e larga braccia uno e mezzo per lo meno; ma in quanto alla lunghezza non ſi può limitare, mentre deve eſſer capace di tutte quelle viti, che ſi vogliono propagginare, per cavarne fuora i capi, lontani circa un braccio uno dall' altro; e caſo che la foſſa tornaſſe in luogo, che non vi foſſe ſotterraneamente la ſua neceſſaria fogna, per lo ſcolo dell' acque interne, ſi veda per quanto ſia poſſibile di farvela; ſecondo le regole deſcritte per le foſſe, dove ſi piantano i magliuoli; perchè altrimenti l' opera non ſolamente ſarebbe affatto inutile, ma dannoſa, perchè in vece d' acquiſtare, e moltiplicare le Viti, ſi perdono affatto quelle che ſi propagginano. E dandoſi l' accidente, che queſte foſſe ſi doveſſero fare in luoghi, dove non foſſe poſſibile dargli lo ſcolo, ſi facciano molto più profonde, e vi ſi metta maggior quantità di ſaſſi, e ſtipa; o altro legname: e dovendoſi fare in luogo, dove vi ſia la ſua fogna, e che la coltivazione foſſe fatta di più di cinque o ſei anni, ſi ſcavi la foſſa ſinchè non ſi trovino i ſaſſi della fogna, rimettendovi la ſolita ſtipa, o altro legname verde, ſopra un buon ſuolo di terra ſcelta, meſcolata con qualche porzione di concime ſoſtanzioſo; e toſto vi ſi ſtendano ſopra i capi delle viti, in maniera che reſtino per lo meno un braccio al fondo. Si addrizzino poi con bella maniera le cime de' capi all' insù, acciò non ſi ſtorcano, nè ſi faccia loro lacerazione, o altro male, e ſi riempia la foſſa, mettendo ſempre in fondo la terra migliore, con qualche poco di concime vicino a' capi; e terminata di riempire, ſi taglino in maniera che reſtino con un ſolo occhio fuor della terra.

Il primo meſe di Novembre, dopo fatte le propaggini, ſi ſcalzino largamente per più di mezzo braccio al fondo, tagliandoſi loro tutte le barbe, che ſi trovano per il fuſto ſcalzato; e ſi governino, ſi ricalzino; e ſi coltivino ſucceſſivamente con tutte le regole già deſcritte per li magliuoli.

CAPITOLO XI.

Del tempo, e del modo di piantare gli Oppj nelle coltivazioni; e del modo di potare, e legarvi sopra le Viti.

BEnch' io sappia esserci restato da dir moltissimo sopra le Viti, penso non ostante di terminare il Trattato, con dir solamente qualche cosa del modo di piantare gli Oppj nelle coltivazioni, e della maniera e regola più sicura da praticarsi nel potare, e legarvi sopra le viti. Essendo adunque questa sorta d' alberi molto difficile ad attaccarsi subito colla dovuta vivezza e celerità, non sarà se non bene, utile e necessario cercare e trovare anticipatamente il modo d' averli all' ordine e pronti il medesimo giorno, che si voglion piantare, sbarbati di fresco da' Boschi, Ragnaje, o da Vivajo fatto apposta, come consiglio.

Spiantati poi che saranno, prima di ripiantarli nella Coltivazione, si riconoscano loro esattamente le barbe; e tutti quelli, che si trovassero non averle veramente sane e buone, si rigettino senza farne nessun capitale; quelli poi, che si trovano averle buone e d' intiera perfezione, prima di piantarli, si spuntino con forbicette, o altro ferro tagliente tutte le lacerazioni, che sogliono essere nelle cime delle barbe grosse, e maestre; e l' altre minute e capillari si taglino intieramente tutte, con questa precauzione di tagliare solamente quelle barbe minute e capillari, che nate fossero sopra il dosso d' altre barbe grosse e maestre. S' imbrattino poi tutte le barbe fino a un palmo di fusto, con istercо Vaccino, o pecorino, sfatto con acqua, affinchè più facilmente s' abbraccino, e s' uniscano colla terra; dippoi si piantino nella Coltivazione già preparata, lontani dieci o dodici braccia l' uno dall' altro, avuto riguardo alla qualità della terra, ch' essendo leggiera, e di poco corpo, si piantino un poco più spessi; ed essendo sostanziosa e grassa, si piantino un poco più lontani, mettendoli sotto ed all' interno delle barbe qualche giusta porzione di concime trito e sostanzioso, mescolato con terra scielta, attiva, domestica e grassa. Si finiscano

in

in oltre di ricalzare in modo, che le barbe reſtino allargate nella loro naturale poſitura, e tornino al fondo meno di due palmi, nè ſi pigi, nè ſi calpeſti loro niente affatto la terra all' intorno. Mettaſi poi vicino a ciaſchedun' Oppio un palo, il quale ſi fermi con una, o al più due legature; mettendovi i ſuoi fardellini di fieno, acciocchè non poſſano eſſere sbattuti, nè troppo agitati da' venti, nè tampoco sbucciati da' pali, nè dalle legature; e così ſi continui a cuſtodirli ben palati fino a tanto che non ſaranno paſſati almeno tre o quattr' anni, acciò abbiano campo di attaccarſi e aſſicurarſi ſtabilmente, e creſcere con tutto il comodo, ſenza eſſere infaſtiditi, nè agitati da' venti: ch' adoperate tutte queſte diligenze, e cuſtoditi attentamente, verranno in ſoli quattro o cinque anni alla loro perfezione.

Queſta ſorta d' alberi, piantati affine di guidarvi ſopra le Viti, allorchè ſi vedono eſſere paſſabilmente groſſi, come il collo della mano d' un Uomo; locchè ordinariamente ſuol ſeguire in tempo di quattro o cinque anni dopo piantati nella coltivazione; ſubito ſi tagli la loro cima, nel meſe di Novembre, all' altezza di tre braccia e mezzo, o di quattro al più, acciò non vadano molto in alto, ma ingroſſino più facilmente e preſto il loro fuſto, e comincino intanto a mettere, e diſponere i rami allargati ed aperti, come fanno i Gelſi.

Le Viti, che debbono ſervire per allervarſi, e guidarſi ſopra gli Oppj, non vorrebbero mai eſſere meno di quattro per ciaſcheduno, piantate due da una parte, e due dall' altra in maniera che l' Oppio torni in mezzo, lontano braccia uno e mezzo in circa da' pedali delle medeſime Viti. Non ſi laſci pertanto di tenerle guidate e accompagnate da' pali, nel medeſimo modo che ſi è detto per quelle delle bronche, ſinchè non ſaranno creſciute, e alzate in maniera che ſiano capaci di cominciare a ſalire, e cavalcare ſopra i rami degli Oppj: allora ſi laſcino i loro capi da frutto alla lunghezza di dieci, o dodici occhi, o più, o meno, ſecondo richiede e comporta la loro gagliardezza, o debolezza. Dippoi ſi comincino a diſtendere e guidare le dette Viti ſopra i rami degli Oppj, in modo che ogni ramo ſia ſempre accompagnato da una, o due Viti, cioè rami chiamati branchemadri. Io dico branchemadri di Viti, perchè quando gli Oppj comin-

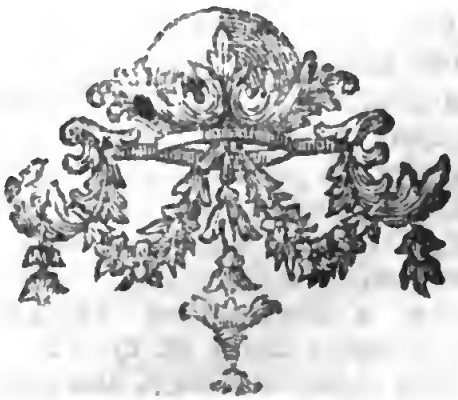
cino ad esser cresciuti, ed alzati, non v'è dubbio, che non sieno divisi in dieci, o dodici rami; onde non è possibile che un Oppio possa essere accompagnato da tanti pedali di Viti quanti siano i suoi rami; e però dico che si comincino a potare e disporre le Viti in maniera, che queste altresì si dividano e vadano facendo a poco a poco altrettanti rami, che sieno di numero corrispondente a quelli degli Oppj; di sorte che non vi resti mai ramo, che non sia accompagnato e guarnito dalla Vite. Si prendano poi i capi da frutto delle medesime Viti, legandoli, dopo potate, due unitamente al ramo dell' Oppio, in tal forma, che fra la tondatura delle Viti, e la legatura, che si fa a detti loro capi, non vi restino mai più di due occhj. Facendosi la detta legatura in modo, che obblighi l' estremità de' capi a piegare, e guardare abbasso più che sia possibile. Si prendano poi le medesime estremità, e s' attortiglino, e s' avvolgano i capi insieme, tenendoli nell' istesso tempo tirati abbasso; fermandoli insieme con legatura di salcio nella loro estremità, acciò non si svolgano, e comincino ben bene la piegatura, fino a tanto che l'uve non comincino a crescere e ingrossare, ch' allora il peso nelle medesime obbliga e necessita i detti capi a starsene piegati all' ingiù, restando forzati appunto vicini a' due occhj, che restano fra la legatura, e la tondatura. Dalla cui piegatura ne segue, che i medesimi capi non possono far di meno di non mettere in luogo proprio i nuovi lor capi, che debbono servire per il frutto dell' anno venturo; altrimenti metterebbero molto avanti, e si dilungherebbero troppo i loro fusti; onde saremmo in un' estrema necessità d' allungarle e alzarle ogni anno più del dovere; e intanto i loro fusti, e madrebranca s' anderebbero facendo storti, poco robusti, sottili, miserabili, poco fruttiferi, e meno durevoli; quando, per non dilungarle troppo, non si volesse incorrere nell' altro disordine, di perdere la maggior parte della raccolta. Avvertasi ancora di tener sempre guarniti tutt' i rami grossi degli Oppj d' una ragionevole, ed aggiustata quantità di pali, de' quali ogn' anno se ne tagliano, e se ne allevino, affinchè non restino mai nè troppo pieni, nè troppo sguarniti, ma sempre colla loro quantità ragionevole, e addattata alla forza della pianta. Poichè oltre all' essere i detti pali, dopo tagliа-

gliati; assai propri e buoni per l'altre Viti, servono ancora, prima di tagliarli; per difendere le proprie uve dalle grandini; dalle brinate, e da' venti. E per verità non ho mai vedute Viti meglio difese, che quelle degli Oppj, nè più fruttifere; perchè i Ladri, e i Quadrupedi non l'arrivano; i Venti l'ondeggiano tutte per un medesimo verso, non si percuotono, nè si arruotano insieme nè pure le pigne mature; e conseguentemente si conducono sane e salde ne' Tini, col copioso e prezioso frutto del vino, che finalmente riesce perfettissimo. Vi è poi il vantaggio nel potarle; perchè i pali ve li donano stabilissimi; anche per venderne agl' altri, i medesimi Oppj; onde poco tempo si perde a legarvele sopra; poco o niente sfruttando il terreno con le loro barbe, e quasi niente affatto coll'ombra delle sfondate sue rame; ombra che non sta fissa, perchè sempre fugge la luce del Sole, che sempr' è in moto; ond'è che si stagionano continuamente, e l'uve, e i capi venturi da frutto, che salgono abbrincandosi facilmente su dritti a' pali, e godono ben anche a quella Calderna l'altre robe seminateli intorno. In somma, a parlar con chiarezza, e vero dire, questi Oppi sono tanto propri, che pare, che il Signore Iddio gli abbia messi apposta nel mondo col solo fine d'accompagnarli, e maritarli senza dote alle Viti, per non far danno veruno alle semenze del suolo adjacente.

Questa sorta d'alberi, e di coltivazione, a mio giudizio è più propria d'addattarsi nelle pianure, che nelle colline; attesocchè gli Oppj richiedono paese di terra grassa, e sostanziosa, e non composta di terrucola magra, sottile, e troppo asciutta; ove le Viti ancora vengono sempre sottili e miserabili, non di quella grossezza, gagliardia, e complessione, che ricercasi, ed è necessaria per metterle sopra gli Oppj.

In ultimo dico, che la propria stagione di piantare i suddetti alberi nelle terre asciutte, e poco sostanziose, è subito passata la metà di Novembre, fino alla metà di Decembre; laddove nelle Terre forti, umide e grasse, il tempo proprio è dalla metà di Febbrajo fino a tutto Marzo, purchè le terre non sieno troppo bagnate, e le giornate non sieno molto ventose, e rigide. Avvertasi ancora ad un'altro particolare, che dovevo forse accennarlo al principio di questo Capitolo;

ed è, che ſi facciano tutte le diligenze poſſibili per piantare Vitami di razza feconda, ſaporita, e della migliore, ch' alligni in quel paeſe, e s' addatti e ſia propria al Terreno e al Clima. Nè laſcio per tanto di nominare qualche ſorta di Vitami in generale, laſciando poi la conſiderazione d' addattarle e appropriarle, come ſopra ho detto, a quelle perſone, che vorranno ſaviamente piantare Vitami d' Uva mammola tonda, e aſciutta, Mammolone, Canin forte, Morgiano, Raveruſto dolce, S. Zoveto, Tribbiano Fiorentino, Canajola, Colore canajolo, Zeppolino imperiale, o ſia Uva Tedeſca, Tribbiano di Spagna, o ſia Uva Greca, Raffaone, Gorgotteſco, Abroſtine, Vajano, Malaga bianca, e roſſa, Pignolo, ed altre Uve ſimili, che ce ne ſono moltiſſime; purchè ſi addattino, e ſieno proprie alla qualità del ſuolo, e al Clima, e facciano buona lega di Vini, meſcolandoſi inſieme: che in queſto pure, non meno che nell' altre coſe, ci vuol prattica, eſperienza, e buona cognizione.



TRATTATO
DELLE UVE, E DE' VINI.

CAPITOLO PRIMO.

Delle qualità di alcune Uve ſcelte per diverſi ottimi Vini roſſi, e bianchi.

TRA le molte qualità dell' Uve, che ſono a mia notizia, ne ho fatta una ſcelta delle migliori, e capaci per diverſi ottimi Vini roſſi, e bianchi, purchè ſiano fatte in Paeſi di colline calde, eſpoſte all' aria di Levante, e mezzogiorno, e bene appropriate le qualità de' Vitami al clima, e al ſuolo; e non potendoſi talvolta tutto ciò ottenere, non dobbiamo ſubito avvilirci, e deſiſtere di piantar Viti, poichè ſarebbe peggio il rimedio del male, di cui ſi dubita, perchè volendo ſtare totalmente attaccati alla perfezione (che, ſecondo me, è coſa da valutarſi, e deſiderarſi moltiſſimo) ſi correrebbe riſico di reſtar ſenza vini, ovvero con pochiſſimi; e però ſi prenda animo, ſi faccia coraggio, e ſi piantino molte viti, facendo il poſſibile per ſcegliere e appropriare i vitami al clima e al ſuolo; nè mai abbandonarſi per timore di poca cognizione delle qualità, e diverſità delle terre, che ſono, per non dire infinite, moltiſſime, e altrettanto diſſimili. Eſſendo veriſſimo, che il Signor Iddio con la ſua immenſa, altiſſima, ed ammirabile onnipotenza, ha creata, e compoſta la terra d' innumerabili diverſe ſpecie di parti menomiſſime di produzioni infinite, ſemi e principj, ed ha create altresì moltiſſime e diverſa qualità di viti, frutti, alberi, erbe, ec. che vi ſi addattino con tutta la dovuta proprietà, ond' è, che non eſſendo le viti bene appropriate, nè tampoco ſi avranno perfette l' Uve, e in qualche parte difettoſi riuſciranno i vini, e non corriſponderanno alla bontà del ſuolo, e del clima, nè alla qualità delle Uve, che deſcriverò quì appreſſo nominatamente; ma, ſecondo me, è ſempre meglio avere molti vini un poco difettoſi, che ridurſi con pochiſſimi per la ſoverchia premura di aver-

li perfetti; quando ſappiamo di ſicuro, che in queſto mondo l' uomo non è, nè può eſſer capace di far nulla ch' arrivi alla perfezione. Facciamo adunque dal canto noſtro quanto poſſiamo e ſappiamo, per avere molti vini, migliori che ſia poſſibile, e venghiamo alla denominazione dell' Uve, ſeguendo l' ordine non dell' eccellenza e rarità, ma dell' alfabetto.

Barba roſſa.
Canajola roſſa.
Claretto roſſo di Francia.
Claretto bianco di Francia.
Colore Canajolo roſſo, ovvero Canino.
Dolcipappola bianca.
Lacrima di Napoli roſſa.
Lonza bianca.
Liatico roſſo.
Mammola roſſa aſciutta.
Mammola tonda roſſa.
Moſcadella roſſa.
Moſcadella bianca.
Malvaſia bianca, o ſia grechetto.
S. Maria bianca.
Malaga roſſa.
Malaga bianca.
Navarrino, o ſia Navarra roſſa.
Occhio di Pernice roſſa.
Occhio di Pernice bianca.
Pignolo roſſo.
Raveruſto dolce roſſo.
Raffaone roſſo.
Raffaoncello roſſo.
Tribbiano Fiorentino bianco.
Tribbiano di Spagna, o ſia uva greca bianca.
Vajano roſſo.
Verdea bianca, o ſia Bergo.
Volpola, o ſia Cimiciattola bianca.
S. Zoveto, uva roſſa.
Zeppolino Imperiale, o ſia uva Tedeſca roſſa.

Dell' Uva Barbaroſſa, e ſue qualità.

CAPITOLO II.

L'Uva chiamata Barbaroſſa, maturata che ſia, è di color di roſa, ne fa molta di pigne belle, ſpargole, granella groſſe, tonde, delicate, e di guſcio gentile. Fa i capi, o ſiano ſermenti di mediocre groſſezza, di colore roſſiccio, o bigio chiaro, con gl' occhi ſpeſſi, groſſi, e rilevati. Fa i pampini, o ſieno foglie non molto grandi, luſtri al di ſopra, e un poco vellutati dalla parte di ſotto, rabeſcati gentilmente, col gambo ſottile, colorito di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il ſuolo groſſolano, aſciutto, e che nella State faccia dell' aperture, ma non eccesſive, ovvero altra qualità di terre più ſottili, atte a pigliare il caldo, com'è il Calaſtrino coll' uve ſecche, o il Galeſtro. Fa il vino ſcielto, ſottile, odoroſo, ma di poco ſapore, di poco ſpirito, e di poco colore, matura preſto per le prime beve, e per la ſua delicatezza è piacevole, e guſtoſo a beverſi ſolo; e meſcolata queſta in giuſta quantità con altre uve proprie, fa buoniſſima lega, come ſi dirà in appreſſo.

CAPITOLO III.

Dell' Uva Canajola, e ſue qualità.

L'Uva, chiamata Canajola roſſa, comincia a maturare la prima ſettimana del meſe d' Agoſto, e maturata che ſia perfettamente, diventa d' un colore così pieno, che partecipa del violetto; ne fa molta di pigne groſſe, alcune ſerrate, e altre ſpargole, di granella groſſe, di figura un poco bislunga, di guſcio gentile, e nelle code delle pigne, reſtano quaſi ſempre vizze, e imperfette. Fa i capi di mediocre groſſezza, beniſſimo conſolidati, di colore di mattone ſcuro, con gli occhi ſpeſſi, groſſi, e rilevati. Fa i pampini grandi, ſodi, molto vellutati dalla parte di ſotto, rabeſcati gentilmente colle punte acute, di gambo e di coſtole di mediocre groſſezza, colorite di vermiglio pieno, o roſſeggiante. Vuole il clima, ed il ſuolo, come ſopra ſi è detto per l'uva Barbaroſſa. Fa il vino piuttoſto groſſo,

molto colorito; di poco ſpirito, di poco ſapore, e mediocremente odoroſo; matura preſto per le prime beve, non diſpiace a beverſi ſolo; e meſcolata con altre Uve proprie in giuſta quantità, fa buoniſſima lega.

CAPITOLO IV.

Dell' Uva colore Canajola, e ſue qualità.

L'Uva, chiamata colore Canajolo, è di qualità roſſa, e maturata perfettamente partecipa quaſi del nero; comincia a maturare alla metà d'Agoſto, e ſi perfeziona prima che termini il meſe di Settebre; ne fa ragionevolmente in molte pigne, ma tutte piccole, ſpargole, e di poche granella, e queſte di mediocre groſſezza, di figura un poco bislunga, e di gulcio gentile. Fa i capi groſſi di colore di marrone pieno con gli occhj lontani, e poco rilevati. Fa i pampani grandi, luſtri, chiari e belli, pochiſſimo vellutati dalla parte di ſotto, e molto rabeſcati colle punte acute. Vuole il Clima caldo, e il ſuolo ſano, eſpoſto all'aria di mezzogiorno, e compoſto di una qualità di terra graſſa, groſſa, ſoſtanziola e di buoniſſimo fondo; eſſendo queſta ſorta d'uva addattabile anche all'aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, odoroſo, ma non di grande ſpirito, nè di grande ſapore; matura preſto per le prime beve, è poco gradibile, e poco guſtoſo a beverſi ſolo, ma meſcolata queſta con altre uve proprie fa buoniſſima lega, eſſendo anche buona per farne uva ſecca.

CAPITOLO V.

Dell' Uva roſſa, chiamata Claretto di Francia, e ſue qualità.

L'Uva roſſa, chiamata Claretto di Francia, comincia a maturare alla metà d'Agoſto, e maturata che ſia perfettamente, diventa molto colorita: ne fa molta, di pigne poco ſerrate, di figura lunga, di granella un poco bislunge. di mediocre groſſezza, e di guſcio gentile. Fa i capi groſſi di colore roſſeggiante, ovvero bigio chiaro, con gli occhj lontani uno dall'altro groſſi e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, pochiſſimo velutati, e molto rabeſcati colle

punte acute, col gambo colorito di vermiglio pieno. Vuole il Clima caldo, il ſuolo aſciutto, leggieroſo, e ſottile. Fa il vino di mediocre colore, ſottile, ſciolto, e ſpiritoſo, ma di poco odore, matura tardi e adagio, ed è poco gradevole a beverſi ſolo; meſcolato poi con altre uve proprie in giuſta quantità, fa buoniſſima lega.

CAPITOLO VI.

Dell' Uva bianca, chiamata Claretto di Francia, e ſue qualità.

L'Uva bianca, chiamata Claretto di Francia, comincia a maturare ſubito paſſata la metà d'Agoſto; ne fa moltiſſima, di pigne un poco ſerrate, di figura lunga, di granella mediocremente groſſe, bislunghe, e di guſcio duro. Fa i capi groſſi, di colore ſcuro; con gli occhj in giuſta lontananza l'uno dall'altro, groſſi, e rilevati. Fa i pampani non molto grandi, aſſai vellutati dalla parte di ſotto, e rabeſcati, colle punte rotonde, col gambo, e oſſatura delle coſtole colorite di vermiglio pieno, che partecipa di ſcuro. Vuole il Clima caldo, il ſuolo leggieroſo, ſottile, e aſciutto. Fa il vino di colore di paglia, ſottile, ſciolto, e ſpiritoſo, ma di pochiſſimo odore, matura più preſto del nero; è buoniſſimo a beverſi ſolo, e meſcolata queſta con altre uve proprie in giuſta quantità, fa buoniſſima lega.

CAPITOLO VII.

Dell' Uva Dolcipappola, e ſue qualità.

L'Uva, chiamata Dolcipappola, è di qualità bianca, comincia a maturare i primi giorni d'Agoſto, ne fa molta di pigne raccolte, e talmente ſerrate, che ſovente crepano i granelli, quali ſono d'una mediocre groſſezza, di figura rotonda, e di guſcio molto gentile, tenero, e delicato. Fa i capi piuttoſto groſſi, coloriti di ſcuro pieno con gli occhi molto ſpeſſi, e rilevati. Fa i pampani piccoli, ſodi, groſſi, vellutati un poco al diſopra, molto dalla parte di ſotto, e pochiſſimo rabeſcati, col gambo corto, colorito di ſcuro pieno, che partecipa del vinato. Vuole il Clima caldo, eſpoſto all'aria di mezzogiorno, il ſuolo aſciutiſſimo, leggieroſo,

ſot-

ſottile, e atto a pigliare il caldo, come quello che ſi è già deſcritto per l' Uva Barbaroſſa. Fa il Vino di color bianco, dolce, odoroſo, ſottile, ma di poco ſpirito; matura preſtiſſimo per le prime beve, non diſpiace a beverſi ſolo, anzi è molto guſtoſo, maſſime per le Dame, ed altri ſtomachi delicati: e meſcolata queſta con altre Uve proprie in giuſta quantità, fa buoniſſima lega.

CAPITOLO VIII.

Dell' Uva Lacrima di Napoli, e ſue qualità.

L' Uva, chiamata Lacrima di Napoli, è di qualità roſſa, che maturata perfettamente partecipa quaſi del nero; non comincia a maturare prima del principio di Settembre, benchè cominci a mutare un poco il colore alla metà d' Agoſto; matura così adagio, e a ſtento, che difficilmente ſi perfeziona; ed è certo che vorrebbe eſſer vendemmiata per il meno dieci, o dodici giorni dopo l' altre uve, che maturano più preſto; altrimenti non fa il vino col ſuo dovuto ſpirito, ſapore, colore, e odore. Ne fa ragionevolmente in molte pigne, ma piccole, ſpargole, di granella di mediocre groſſezza, un poco bislunghe, di guſcio molto ſodo e duro. Fa i capi piccoli, ſottili, di colore di marrone pieno, con gl' occhj ſpeſſi, e rilevati. Fa i pampini piccoli, ſottili, luſtri pochiſſimo, o nulla vellutati, e molto rabeſcati ed intagliati, colle punte acute, con gambo ſottile, colorito di vermiglio, che partecipa quaſi di roſſo. Vuole il Clima caldiſſimo, eſpoſto totalmente all' aria di mezzogiorno, il ſuolo ſano, aſciutto, e di buoniſſimo fondo, ch' abbia corpo, e non compoſto di terra leggiera, ſottile, e renoſa. Queſta ſorta d' Uva ſi potrebbe addattare anche all' Aria di Ponente, perchè reſiſte moltiſſimo alla ſoverchia umidità; ma per la ſua troppa durezza difficilmente maturerebbe a dovere. Fa il vino molto colorito, groſſo, e con molto corpo, odoroſo e ſpiritoſo, matura tardi, ed è buoniſſimo a beverſi ſolo fatto di queſt' uva; e meſcolato con altre proprie in giuſta quantità, fa ottima compoſizione.

Dell'

Dell' Uva Lonza, e sue qualità.

CAPITOLO IX.

L'Uva Lonza è di qualità bianca; e maturata che sia perfettamente, diventa un poco picchettata di un colore simile alla ruggine, ma forse un poco più chiaro; comincia a maturare subito passata la metà d'Agosto; ne fa quasi sempre poca, di pigne spargole, di granella belle, grosse, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi grossi di color di marrone chiaro con gli occhj lontani uno dall'altro, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, un poco vellutati dalla parte di sotto, rabescati, e intagliati profondamente, con le punte acute, col gambo lungo, e grosso, e colorito gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, esposto all'Aria di mezzogiorno, il suolo asciuttissimo, leggieroso, sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello che si è già descritto per l'Uva Barbarossa. Fa il vino bianco di color di paglia, poco spiritoso, ma molto delicato, e odoroso; matura presto per le prime beve, è molto gradibile e gustoso a beversi solo; e mescolata con altre Uve proprie in giusta quantità, fà buonissima composizione, particolarmente ne' Vini bianchi.

CAPITOLO X.

Dell' Uva Liatico, e sue qualità.

DELL'Uva chiamata Liatico, per quanto si dice comunemente, sono venuti i vitami di Grecia, e comincia a maturare alla metà d'Agosto; e perfezionata che sia, diventa di colore di rosa, un poco picchettata, d'un colore più chiaro della ruggine; ne fa quasi sempre poca, di pigne piccole, spargole, di granella piccole, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi piccoli, sottili, coloriti di scuro chiaro, con gli occhj piuttosto spessi, e poco rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, vellutati dalla parte di sotto, e molto rabescati, colle punte acute, di gambo, e di costole sottili, colorite di scuro pieno, che partecipa quasi del rosso. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, di buonissimo fondo, composto di terreno grosso e forte, che nella State faccia

dell'

dell' aperture, o sieno crepature, ma non eccessive. Fa il vino pochissimo colorito, sciolto, sottile, molto spiritoso, con un odore così delicato, grato, e gustoso forse più del moscadello: matura presto per le prime beve, è buonissimo a beversi solo, e fa ottimamente bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

CAPITOLO XI.

Dell' Uva Mammola asciutta, e sue qualità.

L'Uva Mammola asciutta è di qualità rossa; comincia a maturare qualche giorno prima della metà d'Agosto; e perfezionata che sia, diventa d'un colore così pieno che partecipa del violetto; ne fa ragionevolmente in pigne di mediocre grossezza, serrate, e raccolte, di granella tonde, e sode. Fa i capi grossi col fondo di color chiaro, razzato di rossiccio, con gli occhj lontani, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, sodi, grossi, un poco vellutati dalla parte di sotto. moltissimo rabescati, e intagliati, colle punte acutissime, di gambo lungo, e di costole grosse, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, il suolo di buonissimo fondo, composto di terra di mediocre grossezza, nè troppo leggiera, nè troppo forte, essendo questa sorta d'uva addattabile anche all' Aria di ponente. Fa il vino assai colorito, sottile, spiritoso, e molto odoroso; matura presto per le prime beve, non dispiace a beversi solo; e fa ottima composizione, mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

CAPITOLO XII.

Dell' Uva Mammola tonda, e sue qualità.

L'Uva Mammola tonda è di qualità rossa; e giunta alla sua dovuta maturità, partecipa molto del paonazzo pieno; comincia a maturare alla metà d'Agosto; e ne fa ragionevolmente in pigne sparpole di mediocre grossezza, di granella grosse, tonde, bellissime, e di guscio duro. Fa i capi grossi di color di marrone pieno, razzati di rosso chiuso, che partecipa del vinato. con gli occhj lontani uno dall' altro, grossi e rilevati. Fa i pampini grandi, chiari, lustri, pochissimo vellutati, e mol-

e molto intagliati e rabeſcati, colle punte acute, di gambo, e di coſtole groſſe colorite di roſſiccio. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, compoſto di Terra graſſa, paſtoſa, e profonda; facendo molto bene in una certa qualità di terra roſſa, ovvero di color d'aria, purchè ſia facile a ſgranarſi, ſcioglierſi, e ſtritolarſi bene. Fa il vino roſſo di colore belliſſimo, vivo, e ſimile al rubino, molto odoroſo, grato, ſpiritoſo, ſottile, e durevole, non oſtante che maturi preſto: è buoniſſimo, e guſtoſo a beverſi ſolo fatto di queſt' uva, ſiccome fa ottimamente bene, meſcolata con altre uve proprie in giuſta quantità.

CAPITOLO XIII.

Dell' Uva Moſcadella roſſa, e ſue qualità.

L'Uva Moſcadella roſſa comincia a maturare la prima ſettimana del meſe d'Agoſto; e giunta alla ſua perfetta maturità, diventa così colorita, che partecipa quaſi del violetto; ne fa piuttoſto poca, di pigne groſſe, mezzane, e piccole, alcune ſerrate, e altre ſpargole, di granella belliſſime, tonde, parte groſſe, e parte piccole, e queſte ſenza ſeme; è buoniſſima, e molto guſtoſa per mangiarſi. Fa i capi groſſi di colore di marrone, razzati di roſſo, con gli occhj in giuſta lontananza groſſi e rilevati. Fa i pampani grandi, groſſi, poco o nulla vellutati, luſtri al di ſopra di color pieno. molto rabeſcati e intagliati, colle punte acute, di gambo e di coſtole groſſe, colorite di ſcuro pieno, che partecipa quaſi del roſſo. Vuole il clima caldo, il ſuolo ſano, aſciutto, di buoniſſimo fondo, compoſto di terra graſſa, forte, e totalmente eſpoſto all'aria di mezzogiorno. Fa il vino di colore belliſſimo, roſſo, ſpiritoſo, ſaporito, molto odoroſo, e ſtimabile; matura ragionevolmente preſto, ed è buoniſſimo a beverſi ſolo fatto di queſt' uva quale fa ottima compoſizione meſcolata con altre proprie in aggiuſtata quantità; dando odore molto particolare agli altri vini roſſi.

CAPITOLO XIV.

Dell' Uva Moſcadella bianca, e ſue qualità.

L'Uva Moſcadella bianca comincia a maturare al principio d'Agoſto; e mentre s'avanza con la ma-

maturità, diventa vizza; e perfezionandosi, sempre più avvizzisce, diventando così giala e bruciacchiata, che partecipa del colore di ruggine, massime dalla parte del Sole; ne fa molta di pigne raccolte non molto grosse, parte serrate, ed altre spargole, di granella tonde, di mediocre grossezza, e di guscio gentile. Fa i capi passabilmente grossi, coloriti ugualmente di scuro chiaro, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampani non molto grandi, sottili, chiari, lustri, e rabescati gentilmente, di gambo e di costole sottili; colorite pochissimo di scuro chiaro. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, e composto d' una qualità di terra sciolta, pastosa, mediocremente grassa, ma che partecipi del sottile; purchè sia attiva, ed abbia in se stessa il suo dovuto necessario incremento; nè sia atta a pigliare, e rattenere in se stessa della soverchia umidità: essendo molto propria una certa qualità di terra serrata, che facilmente si sgrana, e si scioglie; ed è di un colore molto simile alla cenere di vite, ma un poco più vivo, e più chiaro, chiamata comunemente terra calcinosa, ovvero una qualità di terra sciolta, sottile, dove v' è mescolata, e incorporata della sabbia, o sia rena, qual' è molto più fresca, e non è impropria per questa sorta d' Uva, perchè vi si difende meglio dal calore del Sole, ma il Vino non riesce così odoroso, spiritoso, saporito e stimabile, a riserva del colore, che riesce più scarico bianco, e simile alla paglia. Fa il vino odoroso, molto sottile, sciolto, e spiritoso; matura prestissimo per le prime beve, è ottimamente buono e grato a beversi solo fatto di quest' Uva; e mescolata con altre proprie, fa buonissima lega, particolarmente per i vini bianchi, dandoli odore e sapore.

CAPITOLO XV.

Dell' Uva Malvasia, o sia Grechetto, e sue qualità.

L' Uva Malvasia, o sia Grechetto, è di qualità bianca; comincia a maturare circa alla metà d' Agosto; e giunta alla sua perfezione, partecipa quasi del gialo; ne fa ragionevolmente, di pigne piccole, raccolte, serrate, e di granella piccole, un poco bislunghe,

ghe, e di guscio piuttosto duro. Fa i capi di mediocre grossezza; coloriti ugualmente di scuro chiaro, con gli occhi grossi, molto spessi, e rilevati. Fa i pampani piccoli, un poco vellutati dalla parte di sotto, e rabescati, colle punte acute, di gambo e di costole piccole, colorite gentilmente di scuro chiaro. Vuole il Clima molto caldo, il suolo sano, asciutto, esposto all'aria di mezzogiorno, composto di terra grassa, passosa, e di buonissimo fondo, purchè sia facile, e atta al passaggio dell'acque. Fa il vino di colore bellissimo, che partecipa un poco di gialo chiaro, dolce, odoroso, o spiritoso, ma non molto sciolto, e sottile; matura presto per le prime beve, è molto grato, buono, e pettorale a beversi solo, e fa ottima composizione, mescolata questa con altre Uve proprie.

CAPITOLO XVI.

Dell' Uva S. Maria, e sue qualità.

L'Uva S. Maria è di qualità bianca, comincia a maturare al principio d'Agosto: e maturata perfettamente, diventa picchettata di scuro chiaro; ne fa ragionevolmente di pigne spargole di figura lunga, di granella piccole bislunge, flosce, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhj lontani uno dall'altro, piccoli e poco rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, velutati dalla parte di sotto, molto intagliati e rabescati, colle punte acute, e di gambo lungo, e di costole sottili colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il suolo esposto all'aria di mezzogiorno; asciuttissimo, leggieroso, sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello già descritto per l'Uva Barbarossa, Dolcipapola, ec. Fa il vino di color bianco, dolce, delicato, odoroso, e sottile, ma di pochissimo spirito; matura presto per le prime beve, e non dispiace a beversi solo, anzi è gustoso particolarmente per le Dame, ec. e mescolata questa con altre uve per li vini bianchi, fa buonissima lega, dandoli della dolcezza, e dell'odore.

CA-

CAPITOLO XVII.

Dell' Uva Malaga roſſa, e ſue qualità.

DELl' Uva Malaga roſſa, con molte altre Uve particolari buoniſſime, e molto ſtimabili per diverſi ottimi vini, furon fatti venire i vitami nello Stato Fiorentino dalla glorioſa memoria di Coſimo terzo, Gran Duca di Toſcana. Non comincia a maturare prima che verſo gli ultimi giorni del meſe d' Agoſto; e maturata in perfetto grado, diventa di colore pieniſſimo; ne fa ragionevolmente, di pigne raccolte, ſerrate, di granella di mediocre groſſezza, tonde, ſode, e di guſcio duro. Fa i capi paſſabilmente groſſi, di colore di marrone con gli occhj groſſi, ſpeſſi, e rilevati. Fa i pampani non molto grandi, groſſi, ſodi, poco vellutati, e rabeſcati gentilmente, colle punte rotonde, di gambo, e di coſtole groſſe, colorite di ſcuro. Vuole il Clima caldiſſimo, il ſuolo, come ſi è detto per l'Uva Mammola, aſciutto; potendo queſta ancora addattarſi all'aria di ponente con buoniſſimo eſito. Fa il vino molto colorito, groſſo, ſpiritoſo, odoroſo, e durevole; matura tardi, non diſpiace a beverſi ſolo; e meſcolata queſta con altre uve proprie, fa ottimamente bene.

CAPITOLO XVIII.

Dell' Uva Malaga bianca, e ſue qualità.

L'Uva Malaga bianca non comincia a maturare prima che alla fine del meſe d' Agoſto; e maturata pertettamente, diventa di colore gialo chiaro: ne fa molta in pigne di mediocre groſſezza, raccolte, ſerrate, di granella tonde, groſſe, belle, e di guſcio piuttoſto gentile. Fa i capi groſſi di colore ſcuro, che partecipa del chiaro, con gli occhj ſpeſſi, e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, groſſi, ſodi, aſſai vellutati dalla parte diſotto, rabeſcati gentilmente, colle punte rotonde, e di gambo corto colorito di ſcuro pieno. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, aſciutto, leggieroſo, ſottile e ſaſſoſo, chiamato comunemente galeſtro; ovvero un' altra qualità di terra più groſſa, già deſcritta per l'uva Barbaroſſa. Fa il vino dolce, di colo-

colore di paglia, odoroso, spiritoso, e non molto sottile; matura regionevolmente presto, e buonissimo fatto solamente di quest' Uva; e mescolata con altre Uve proprie in giusta quantità, fa ottimamente bene.

CAPITOLO XIX.

Dell' Uva Navarrino o sia Navarra, e sue qualità.

L'Uva Navarrino, o sia Navarra, è di qualità rossa, molto bella, comincia a maturare passata la metà d' Agosto; e maturata in perfetto grado, diventa di un colore così pieno, che si accosta quasi al nero; ne fa piuttosto poca, di pigne di mediocre grossezza, raccolte, serrate, di granella piccole, sode, e di guscio duro. Fa i capi piccoli, di colore di marrone pieno, con gli occhj spessi, grossi e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, sottili, chiari, e lustri al di sopra, pochissimo, o nulla vellutati dalla parte di sotto, e rabescati gentilmente, di costole piccole, e di gambo sottile; colorito di vermiglio pieno, che partecipa quasi di rosso. Vuole il clima caldo, il suolo sano, di buonissimo fondo, di Terra tonda e pastosa: potendo addattarsi anche all' aria di Ponente. Fa il vino grosso, molto colorito, spiritoso, saporito, e con l'odore d'aromati, che piace infinitamente; ma per la sua grossezza non è molto pratticabile a beversi solo, benchè maturi ragionevolmente presto; mescolata poi questa con altre Uve proprie in giusta quantità, fa maravigliosamente bene, non solo per il colore, ma per il sapore, e odore.

CAPITOLO XX.

Dell' Uva Occhio di Pernice rossa, e sue qualità.

L'Uva Occhio di Pernice rossa, è di una qualità molto bella, comincia a maturare verso la fine del mese d' Agosto; e maturata perfettamente, diventa d' un colore quasi simile al rubino. Ne fa ragionevolmente, di pigne belle, spargole, di figura lunga, di granella mediocremente grosse, rotonde, chiare, lucide, e trasparenti, e di guscio gentile. Fa i capi piuttosto grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhj lontani uno dall'altro, piccoli, e poco vellutati. Fa i pampani grandi, grossi, poco rilevati, o rabescati acutamente; di gambo grosso, e di co-

ſole colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, e compoſto di terra di mediocre groſſezza, aſciutta, pronta, attiva, e facile a ſgranarſi, e paſſare la ſuperfluità dell'umido; e ſopra tutto, che non vi ſia meſcolata della ſabbia, o ſia rena; potendoſi queſta ſorta d'Uva addattare con buon eſito anche all'aria di Ponente. Fa il vino di colore rubicondo, odoroſo, ſciolto, ſottile, ſpiritoſo, e molto ſtimabile; matura ragionevolmente preſto. Si conſerva molto tempo, ſenza che prenda vizj; piace moltiſſimo a beverſi ſolo, ſiccome fa ottimamente bene meſcolata queſta con altre Uve proprie in giuſta quantità..

CAPITOLO XXI.

Dell' Uva Occhio di Pernice bianca, e ſue qualità.

L'Uva Occhio di Pernice bianca, è di una qualità molto bella, comincia a maturare verſo la fine del Meſe d'Agoſto; e maturata perfettamente, diventa di un colore, che partecipa un poco del gialo; ne fa ragionevolmente, di pigne piuttoſto groſſe, la maggior parte ſerrate, di figura lunga; di granella di mediocre groſſezza, tonde, e di guſcio gentile molto più dell'Occhio di Pernice roſſa. Fa i capi paſſabilmente groſſi; coloriti ugualmente di ſcuro chiaro, con gli occhj in giuſta lontananza, groſſi, e rilevati. Fa i pampani grandi, groſſi, vellutati dalla parte di ſotto, rabeſcati acutamente, di gambo, e di coſtole groſſe, colorite di ſcuro pieno. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano, eſpoſto all'aria di mezzogiorno, compoſto di Terra ſottile, leggiera, aſciutta, e facile e atta a pigliare il caldo; facendo beniſſimo anche in una certa qualità di Terra groſſa, che piglia facilmente il caldo, e fa dell'aperture, purchè queſte non ſiano eccеſſive. Fa il vino di colore di paglia, di ſapore che inclina al dolce, ſottile, e ſpiritoſo; matura ragionevolmente preſto, ſi conſerva aſſai ſenza che prenda vizj; è molto buono a beverſi ſolo; e fa beniſſimo meſcolata queſta con altre Uve come ſopra.

Dell'Uva Pignolo rossa, e sue qualità.

CAPITOLO XXII.

L'Uva Pignolo rossa comincia a maturare la seconda settimana del mese d'Agosto; e maturata perfettamente, diventa d'un colore così pieno, che s'accosta quasi al nero; ne fa molta di pigne la maggior parte piccole, raccolte, serrate, di granella piccole, tonde, e di guscio duro. Fa i capi di mediocre grossezza, di colore di marrone molto pieno, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, chiari, e lustri dalla parte di sopra, e poco vellutati al di sotto, di gambo, e di cosiole sottili, colorite di vermiglio, e rabescate colle punte acute. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, e composto di Terra di mediocre grossezza, purchè sia facile a sgranarsi, e passare la superfluità dell'acque; facendo benissimo nella terra rossa, e in altra che inclina al gialo, chiamate comunemente Galestro, Sanseggiolo, e Calastrino coll'Uve secche, purchè non sieno terre giglie, che serransi molto insieme, e ritengono in se stesse molta umidità; facendo benissimo anche nella terra Albarese, dove vi è mescolato il sasso Colombino, o come altri dicono Coltellino; e si può addattare con buon esito anche all'aria di Ponente, per essere di granella sode, e di guscio duro. Fa il vino molto colorito, odoroso, sottile, e spiritoso; piace infinitamente a beversi solo, ma non prima che abbia sentito il caldo; e mescolata questa con altre Uve proprie, fa maravigliosamente bene, non solo per il colore, ma per il sapore, e odore, che sono cose molto stimabili.

CAPITOLO XXIII.

Dell'Uva Raverusto dolce, e sue qualità.

L'Uva Raverusto dolce comincia a maturare al principio del mese d'Agosto, facendosi subito di colore vinato; e maturata in perfetto grado, diventa di un colore così pieno, che partecipa totalmente del nero; ne fa molt'issima, ma per ordinario non rafferma che è quanto dire, che alcuni anni ne fa pochissima. Fa

moltiſſime pigne, parte ſerrate, e parte ſpargole, alcune raccolte, ed altre di figura lunga, ma tutte piccole, di granella tonde, ſode, piccole, e di guſcio duro. Vi ſono alcuni vitami di queſto Raveruſſo, che fanno le pigne tutte ſerrate, raccolte, piccole, e di graſpo, e di gambo groſſo, corto, e colorito di roſſo, ch' è molto migliore, e più odoroſo dell' altro, che fa le pigne ſpargole, lunghe, e di graſpo, e di gambo bianco, lungo, ſottile, e facile a ſtrapparſi per la ſua tenerezza. Fa i capi piccoli, ſodi, di colore di marrone pieno, con gli occhi molto ſpeſſi, groſſi, e rilevati, maſſime quei vitami, che fanno le pigne ſerrate, e di gambo groſſo, e colorito di roſſo. Fa i pampani piccoli, poco vellutati, chiari, e luſtri dalla parte di ſopra, e moltiſſimo rintagliati e rabeſcati, colle punte acute, di gambo, e di coſtole piccole, colorite di roſſo, e molte ſe ne vedono colorite viviſſimamente tutte affatto, anche li pampani di color paonazzo, e vinato, che fanno un belliſſimo vedere; e ſecondo ch' ho oſſervato, ho veduto ciò accadere più facilmente in quei vitami, che fanno le pigne ſerrate, raccolte, e di gambo ſodo. Vuole il Clima caldo, il ſuolo ſano di buoniſſimo fondo, graſſo, e forte, che faccia dell' aperture, purchè non ſiano eccеſſive; facendo beniſſimo anche all' aria di Ponente, e Tramontana. Fa il vino di colore pieniſſimo, cupo molto groſſo, odoroſo, ſpiritoſo, e durevole; non è buono, nè practicabile a beverſi ſolo, ma è buoniſſimo, molto ſingolare, e ſtimabile per dare odore, colore, corpo, ſpirito, e ſapore a tutti gl' altri vini roſſi; e accozzata queſta con altre Uve proprie in giuſta quantità, fa così bene, che non ſi può deſiderare di vantaggio.

CAPITOLO XXIV.

Dell' Uva roſſa, chiamata Raffaone, e ſue qualità.

L'Uva, chiamata Raffaone, è di qualità roſſa, belliſſima, comincia a maturare verſo la fine del meſe d' Agoſto; e maturata in perfetto grado, diventa di colore paonazzo; ne fa molta di pigne groſſe, lunghe, piene, ſerrate, di granella molto groſſe, lunghe, e di guſcio gentile. Fa i capi molto groſſi di colore di marrone

rone chiaro, razzati di rossiccio, con gli occhj lontani uno dall' altro, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, grossi, vellutati, e profondamente intagliati, e rabescati colle punte acutissime, di gambo, e di costole grosse, colorite di vermiglio. Vuole il Clima caldo, e il suolo totalmente esposto all' aria di mezzogiorno, sano, e composto di terra leggiera, sottile, asciutta, e sassosa, chiamata comunemente galestro; ovvero un' altra qualità di terra, chiamata Calastrino coll' Uve secche; siccome fa benissimo nella terra forte, atta alle crepature, e a pigliare il caldo: essendo molto improprie per questa sorta d' Uva le terre fresche, renose, e molto peggio le troppo grasse, umide e passose. Fa il vino di colore trasparente, e rubicondo, di grande spirito, odoroso, saporito, molto durevole e grato a beversi solo; matura tardi, e si conserva molto senza che prenda vizj; siccome fa ottimamente bene mescolata questa con altre Uve proprie in giusta quantità, dando agl' altri vini rossi odore, spirito, vivezza, e sapore.

CAPITOLO XXV.

Dell' Uva Raffaoncello rossa, e sue qualità.

L' Uva rossa, chiamata Raffoncello, comincia a maturare circa alla metà del mese d' Agosto, e maturata perfettamente, diventa d' un colore così pieno, che partecipa del violetto; ne fa molta, di pigne lunghe, e spargole, di granella grosse un poco bislunghe, sode, e di guscio duro. Fa i capi sottili di colore di marrone pieno, con gli occhj lontani uno dall' altro, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, pochissimo vellutati, intagliati, e rabescati profondamente, con le punte lunghe acutissime, di gambo, e di costole sottili, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, il suolo di buonissimo fondo, ch' è quanto dire di Terra sana, ch' abbia corpo, grassa e passosa; potendo addattarsi con buon esito anche all' aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, e durevole; non ha odore, nè gran sapore, piace poco a beversi solo, ma mescolandosi questa con altre Uve proprie, fa buonissima lega

CAPITOLO XXVI.

Dell' Uva bianca, chiamata Trebbiano Fiorentino, e sue qualità.

L'Uva, chiamata Trebbiano Fiorentino, è di qualità bianca, bellissima, comincia a maturare la seconda settimana del mese d'Agosto, e mentre va maturando perde il bianco, diventando giala, ovvero di color d'Ambra; e maturata in perfetto grado, perde il giallo chiaro, e piglia un colore appunto simile alla fiamma; ne fa molta di pigne belle, di mediocre grossezza, spargole, e lunghe, di granella tonde, passabilmente grosse, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro, e razzati di vermiglio, con gli occhi lontani uno dall'altro, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, chiari e vellutati dalla parte di sotto, e moltissimo intagliati e rabescati, con le punte lunghe e acute, di gambo e di costole grosse, colorite gentilmente di scuro chiaro. Vuole il clima caldo, il suolo sano, asciutto, e di mediocre grossezza, e passosità; facendo benissimo in una qualità di terra sottile, di color d'aria, chiamata comunemente Calcinosa; siccome fa ottimamente bene nella terra, chiamata Galestro, o Calastrino coll'Uve secche; e si può addattare con buon esito anche all'aria di Ponente. Fa il vino chiamato Trebbiano dolce, di color bianco, che partecipa del giallo, molto odoroso, grato, spiritoso, sottile e durevole; matura presto, ed è molto squisito, stimabile e salubre a beversi solo; e fa maravigliosamente bene con qualsivoglia altra sorta di Uve.

CAPITOLO XXVII.

Dell' Uva bianca, chiamata Trebbiano di Spagna, o sia Uva Greca, e sue qualità.

L'Uva chiamata Trebbiano di Spagna, o sia Uva Greca bianca, è di qualità bellissima, comincia a maturare la seconda settimana del mese d'Agosto, ne fa infinitamente moltissima ogni anno, di pigne grosse, serrate di granella tonde, grosse, e di guscio gentile; e maturata perfettamente, perde il bianco, e diventa di un colore, che partecipa del giallo chiaro;

fa

fa i capi passabilmente grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhj spessi, grossi, rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, grossi, molto vellutati, e rabescati gentilmente colle punte rotonde, di gambo e di costole grosse, colorite di scuro chiaro. Vuole il clima caldissimo, il suolo esposto totalmente all' aria di mezzogiorno, composto di una qualità di terra leggiera, sottile, e molto atta a pigliare il caldo, purchè non vi sia nè sabbia nè rena; essendo molto propria la solita terra, chiamata Galestro, o altra chiamata Calastrino coll' Uve secche; siccome è propriissima una certa terra grossa e bastarda, estremamente atta a pigliare il caldo, per il che nella State fa molte grandi aperture, ma non eccessive. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa un poco di gialo, non molto spiritoso, ma grato, odoroso e sottile; matura presto per le prime beve, piace assai a beversi solo, e fa buonissima lega mescolata questa con altre Uve proprie.

CAPITOLO XXVIII.

Dell' Uva rossa, chiamata Vajano, e sue qualità.

L'Uva rossa, chiamata Vajano, comincia a maturare verso la fine del mese d' Agosto; e giunta alla sua dovuta maturità, diventa di colore pienissimo; ne fa molta di pigne grosse, sparole, di granella di mediocre grossezza, tonde, sode, e di guscio duro. Fa i capi grossi, di colore di marrone pieno, con gli occhj in giusta lontananza, grossi e rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, vellutati, e rabescati con le punte acute, di gambo, e di costole grosse, colorite di rossiccio. Vuole il clima caldissimo, il suolo sano, e composto di buonissimo fondo, grasso, pastoso, purchè sia facile a passare la soverchia umidità, e atto a pigliare il caldo; potendo adattarsi con buon esito anche all' aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, e durevole, e con pochissimo o nulla d' odore; non è buono nè praticabile a beversi solo, ma fa assai bene mescolata questa con altre Uve proprie in giusta quantità.

CAPITOLO XXIX.

Dell' Uva Verdea, o sia Bergo, e sue qualità.

L'Uva, chiamata Verdea bianca, o come altri dicono, Bergo, è di qualità bellissima, comincia a maturare circa alla metà del mese d'Agosto; e giunta alla sua dovuta maturità, diventa d'un colore molto bello, lucido, chiaro e trasparente; ne fa molta di pigne grosse, alcune serrate, ed altre spargole, di granella grosse, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhj spessi, grossi e rilevati. Fa i pampani non molto grandi, grossi, vellutati e rabescati gentilmente. Vuole il clima caldo, e il suolo simile appunto al Trebbiano di Spagna. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa un poco di verdino, poco spiritoso, ma odoroso, grato, gentile e stimabile a beversi solo; matura presso per le prime beve, e fa buonissima lega mescolata questa con altre uve proprie.

CAPITOLO XXX.

Dell' Uva Volpola bianca, o come altri dicono Cimiciattola, e sue qualità.

L'Uva Volpola bianca, o come altri dicono Cimiciattola, comincia maturare alla meta del mese d'Agosto; e maturata perfettamente diventa d'un colore gialo appannato, con alcune picchettature che partecipano di scuro; ne fa molta, di pigne grosse, di figura lunga, la maggior parte spargole, di granella piccole un poco bislunghe, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, di color di marrone pieno, con gli occhj in giusta lontananza grossi, e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, molto lustri al di sopra, poco vellutati dalla parte di sotto, e moltissimo intagliati e rabescati acutamente, di gambo e di cossole piccole, colorite di scuro. Vuole il clima caldo, il suolo sano, esposto all'aria di mezzogiorno, e composto d'una qualità di terra facile a sgravarsi della superflua umidità, è molto atta a pigliare il caldo, come si è detto per il Trebbiano di Spagna. Fa il vino bianco, che partecipa di gialo chiaro, assai spi-

ſpiritoſo, molto odoroſo, grato, e ſtimabile; matura preſto, è buoniſſimo a beverſi ſolo; e meſcolata queſta con altre uve proprie, fa ottimamente bene, maſſime ne' vini bianchi, dandoli molto odore.

CAPITOLO XXXI.

Dell' Uva roſſa, chiamata S. Zoveto, e ſue qualità.

L'Uva roſſa chiamata comunemente S. Zoveto, è di qualità belliſſima, comincia a pigliare il colore e maturare circa alla metà del meſe d'Agoſto; e maturata in perfetto grado, diventa d'un colore così pieno, che partecipa quaſi del nero; ne fa ogni anno infinitamente moltiſſima, facendone molti tralci tre pigne (coſa che ſi vede in poch' altre qualità d'Uve) alcune groſſe, ed altre piccole, tutte di figura lunga, ſerrate, di granella tonde di mediocre groſſezza, e di guſcio duro. Fa i capi ſottili, coloriti di ſcuro chiaro con alcune razzature di roſſiccio, con gli occhj ſpeſſi, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, molto ſottili, chiari, e luſtri al di ſopra; pochiſſimo o nulla vellutati dalla parte di ſotto, e molto rabeſcati con le punte acute, di gambo, e di coſtole ſottili, colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il clima caldo, il ſuolo ſano, e compoſto di buoniſſimo fondo, di terra graſſa, paſtoſa, pronta, e attiva; potendo addattarſi queſt' Uva anche nelle pianure, e all'aria di Ponente. Fa il vino ſenza odore, molto colorito, groſſo e ſpiritoſo; ma portandoſi nella Eſtate, piglia facilmente d'aceto, o come altri dicono, il fuoco; ond'è, che per non accreſcerle il difetto, quando il vino bolle nelle tine, non ſi tuffino le vinacce più che tre, o quattro volte, ſera, e mattina; ne' primi due giorni dopo che hanno levato, affinchè il vino pigli un poco più di colore, e odore: coſe che li cavano ſolamente dal guſcio dell'Uve; perchè il tuffarle tante volte, come prattica-no in alcuni luoghi dello Stato Fiorentino, maſſime ne' contorni, e vicinanze di Montemurlo, è da ſaperſi che il rituffare dopo cinque o ſei volte, non ſerve ad altro, che per levare col medeſimo vino i graſpi, ed i guſci delle vinacce, ed intanto i vini pigliano d'acido di raſchio, ed attraggono altre coſe vizioſe di cattivi odori e ſapori, che hanno in ſe ſteſſe le fecce delle vinac-

vinacce, e i graſpi, e pigliano poi nella Eſtate più facilmente d' aceto, e di fuoco. Il vino fatto di queſt' uva non è buono a beverſi ſolo, perchè ha ſempre della durezza, e dell' acido; ma dall' altro canto queſta medeſima uva è molto ſtimabile per meſcolarla con altri Vini piccoli, ordinarj, e di pianure, dandoli molto corpo, colore, e ſapore.

CAPITOLO XXXII.

Dell' Uva Tedeſca roſſa, o come altri dicono, Zeppolino Imperiale, e ſue qualità.

L' Uva Tedeſca roſſa, o ſia Zeppolino Imperiale, è di qualità belliſſima; comincia a maturare gli ultimi giorni del meſe d' Agoſto: e maturata perfettamente diventa di colore molto pieno; ne fa moltiſſima, di pigne di mediocre groſſezza, raccolte, ſerrate, di granella molto belle, groſſe, tonde, ſode, e di guſcio duro. Fa i capi di mediocre groſſezza, di colore di marrone pieno, con gli occhj ſpeſſi, groſſi, e rilevati. Fa i pampani piccoli, ſottili, luſtri, chiari, niente vellutati, molto intagliati, e rabeſcati con le punte acute, di gambo, e di coſtole ſottili, colorite di roſſiccio. Vuole il Clima caldiſſimo, il ſuolo eſpoſto totalmente all' aria di mezzogiorno, ſano, e compoſto di terra ſottile, ſciolta, leggiera, e ſaſſoſa; facendo beniſſimo nella terra roſſa e giala, purchè non ſia troppo forte, e atta a pigliare il caldo, non apportandole nulla di pregiudizio che vi ſia meſcolata la rena, o ſabbia in tanta quantità che non ſuperi la terra. Fa il vino di colore rubicondo, molto groſſo, duro, ſpiritoſo, ſenza odore, e difficile a maturarſi; non è molto pratticabile a beverſi ſolo, ma fa aſſai bene meſcolata queſta con altre uve proprie in giuſta quantità.

Scelte adunque le migliori, e più ſicure uve per fare diverſi ottimi vini, e deſcritte le qualità delle terre, e del Clima a loro più confacenti e proprie, e dati molti contraſſegni per conoſcerle, i quali molte volte fanno della variazione, perchè dipendono molto anche dalla gagliardezza, e debolezza delle viti, e della qualità delle terre più o meno gagliarde, ſane, pronte, e attive, ſiccome dal clima più o meno caldo; reſta

adun-

adunque da dirſi, e nominarſi le qualità, e quantità dell' uve da ſceglierſi, accozzarſi, e unirſi inſieme, per farne giuſtamente la doſe: ed ecco appunto ciò che in appreſſo vado a deſcrivere.

CAPITOLO XXXIII.

Delle qualità e quantità dell' Uva da ſceglierſi e unirſi inſieme per fare varie ſorte di vini.

COminciando dunque dal Vino da farſi all' uſo di Montepulciano, ch' eſſendo, per eſempio, venti barili, accozzate, pigliate, meſcolate, e meſſe che ſiano l' uve nel Tino per cominciare a bollire, ſe ne piglino ſubito dal medeſimo la quantità d' un barile, o poco più, tra moſto e granella, mettendole in Caldaja, dove ſi facciano bollire lentamente per lo ſpazio d' ora una in circa, poſtevi prima un centinajo di pera, o ſiano mela cotogne tagliate in pezzi, beniſſimo mature, acciò ſiano più odorose; e dopo bollite, così cotte, calde, e fumanti, ſi mettino nel medeſimo Tino con altre uve in maniera che vadino ſubito al fondo, e reſtino beniſſimo coperte, e ſerrate dall' altre vinacce, acciò non poſſino ſvaporare; tornando poi il ſecondo giorno a tuffare la medeſima vinaccia, ſeguitando per due o tre giorni continui ſera e mattina, laſciandolo poi così bollire, e perfezionarſi; e chiarito fino a un certo ſegno, ſi cavi ſubito dal Tino, mettendolo in botti uſate, che abbiano buon' odore, e molta gruma, prima beniſſimo rinvenute, e lavate col vino freſco, aggiugnendo per ogni barile le ſcorce di quattro, o cinque pera cotogne, levate ſottiliſſimamente, laſciandole nelle botti fino al tempo che ſi travaſa il vino, non potendoſi queſto tempo appunto limitare, perchè dipende dalla qualità del vino più o meno gagliardo: ma è da ſaperſi ch' è ſempre bene di travaſarlo prima che abbia terminato affatto di bollire, e chiarire; perchè facendoli dopo, i vini perdono la ſua vivezza, reſtando ſempre fiacchi, sbattuti, e balordi; coſa che può addattarſi a tutte l'altre qualità di vini roſſi e ſtimabili, che non ſi vogliono dolci, toltane la cottura con le pera cotogne, quale ſi prattichi ſolamente a quei vini, che ſi fanno all' uſo di Montepulciano, dalla quale ha origine quel loro così grato, ſtimabile, e particolare odore.

§. I.

§. I.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un Vino molto colorito, odoroſo, groſſo, ſpiritoſo, e durevole all' uſo di Montepulciano.

DUE parti di Raffaone.
due parti di Mammola tonda.
due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Raveruſto dolce.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un Vino come ſopra; quaſi col medeſimo odore e ſapore, ma un poco meno colorito del primo.

Due parti di Raffaone.
due parti di Mammola tonda.
due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Navarrino, o ſia Navarra.

Per fare un Vino come ſopra, ma più delicato, e meno colorito del ſecondo.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaone.
una parte di Pignolo, e
una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come ſopra, ma più delicato, e meno colorito del terzo.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaoncello.
una parte di Mammola aſciutta, e
una parte di Canaiola.

Per fare un Vino come ſopra, ma più odoroſo, più delicato, e meno colorito del quarto.

Due parti di Mammola aſciutta.
due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaoncello, e
una parte di Malvaſia.

Per fare un Vino pure all' uſo di Montepulciano, ma più odoroſo, più delicato, meno colorito del quinto, e da beverſi più preſto.

Due parti di Pignolo.
due parti di Volpola.

due

due parti d'uva Lonza.
Una parte di Mammola aſciutta, e
una parte di Liatico.

§. II.

Delle qualità, e quantità dell'Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un Vino molto colorito, groſſo, ſpiritoſo, ſaporito, odoroſo, e durevole.

DUE parti di Raveruſto dolce.
due parti di Lacrima di Napoli.
due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Mammola aſciutta, e
una parte di Malvaſia.

Per fare un Vino come ſopra, ma non tanto colorito, nè così groſſo, e ſpiritoſo.
Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raveruſto dolce.
una parte di Lacrima di Napoli, e
una parte di Mammola aſciutta.

Per fare un Vino come ſopra, ma ſempre meno colorito, più ſciolto, ſottile, e delicato.
Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Lacrima di Napoli.
una parte di Mammola aſciutta, e
una parte di Colore Canajolo.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.
Due parti di Trebbiano Fiorentino.
due parti di Mammola aſciutta.
Una parte di Raveruſto dolce, e
una parte d'uva Lonza.
Per fare un Vino come ſopra, ma più ſottile, più delicato, meno colorito, e con diverſo odore, e ſapore.
Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Mammola aſciutta.
una parte di Mammola tonda.
una parte di Canajola, e
una parte di Volpola.

§. III.

§. III.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un Vino molto colorito, e groſſo, odoroſo, ſpiritoſo, ſaporito, e durevole.

DUe parti di Raffaone.
Due parti di Lacrima di Napoli.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Mammola tonda.

Per fare un vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Raveruſto dolce.
Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Vajano.
Una parte di Pignolo, e
Una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come ſopra, ma non tanto groſſo, nè tanto colorito.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaone.
Una parte di Lacrima di Napoli.
Una parte di Mammola aſciutta.

Per fare un vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna, o ſia uva Greca.
Una parte di Raveruſto dolce.
Una parte di Pignolo, e
Una parte di Mammola aſciutta.

Per fare un Vino come ſopra, ma un poco più delicato, e diverſo nell' odore.

Una parte di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Volpola.
Una parte di Raffaone.
Una parte di Mammola aſciutta, e
Una parte di Canajola.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Due parti di Mammola tonda.
Una parte di Malvaſia.
Una parte di Claretto roſſo, e
Una parte di Pignolo.

§. IV.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme per fare una qualità di Vino non molto groſſo, ma ſpiritoſo, odoroſo, colorito, e durevole.

DUE parti di Mammola tonda.
due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Volpola.
una parte di Rafaone, e
una parte di colore Canajolo.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore e ſapore, e un poco più delicato.

Due parti di Trebbiano di Spagna, o ſia uva Greca.
due parti di Mammola aſciutta.
Una parte di Raffaone, e
una parte di Canajola.

Per fare un Vino come ſopra, ma più delicato, e meno colorito.

Due parti di Trebbiano di Spagna.
Una parte di Mammola aſciutta.
una parte di Mammola tonda.
una parte di Cajanola, e
una parte di Claretto bianco.

§. V.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme per fare una qualità di Vino, non molto colorito, ſpiritoſo, ſciolto, ſottile, odoroſo, delicato, e buono per le prime bevè.

DUE parti di Trebbiano Fiorentino.
due parti di Mammola aſciutta.
due parti di Barbaroſſa.
Una parte di Canajola, e
una parte di Liatico.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna.
due parti di Mammola tonda.
due parti di Barbaroſſa.
due parti di Liatico, e
Una parte di Malvaſia.

§. VI.

§. VI.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme per fare un Vino aſſai colorito, non molto groſſo, ma odoroſo, e buono per le prime beve.

DUE parti di Trebbiano Fiorentino.
due parti di Liatico.
Una parte di Canajola.
una parte di Mammola aſciutta, e
una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna.
due parti di Liatico.
Una parte di Raffaone:
una parte di Mammola tonda, e
una parte di Malvaſia.

Per fare un Vino come ſopra, ma più delicato, e meno colorito.

Due parti di Volpola.
due parti di Mammola aſciutta.
Una parte d' Occhio di Pernice roſſa, e
una parte di Dolcipappola.

§. VII.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme per fare un Vino molto colorito, groſſo, ſpiritoſo, ſaporito, durevole, e capace per la navigazione, ma poco pratticabile dagli ſtomachi delicati.

DUE parti di Lacrima di Napoli.
Una parte di Navarrino, o ſia Navarra.
una parte di Raveruſto dolce, e
una parte d' uva Tedeſca, o ſia Zepolino imperiale.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Lacrima di Napoli.
Una parte di Raffaone.
una parte di Navarrino.
una parte di Pignolo, e
una parte di Vajano.

Per

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Lacrima di Napoli.
Una parte di Raffaoncello.
una parte di Mammola tonda, e
una parte d'Uva Tedeſca.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Lacrima di Napoli.
due parti di Mammola aſciutta.
Una parte di Pignolo, e
una parte d'Uva Tedeſca.

Per fare un Vino come ſopra, ma non tanto groſſo, meno colorito, e più odoroſo.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Lacrima di Napoli.
Una parte di Raffaone, e
una parte di Navarrino.

Per fare un Vino come ſopra, ma ſempre meno colorito, e più odoroſo.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Lacrima di Napoli.
Due parti di Pignolo.
una parte di Mammola tonda, e
una parte di Malvaſia.

Per fare un Vino come ſopra, ſempre meno groſſo, meno colorito, più odoroſo, e delicato.

Due parti di Trebbiano di Spagna.
Una parte di Raffaone.
una parte di Navarrino, o ſia Navarra.
una parte di Mammola aſciutta, e
una parte di Verdea, o ſia Bergo.

§. VIII.

Delle qualità, e quantità dell'Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un Vino molto colorito, odoroſo, groſſo, ſpiritoſo, ſaporito e durevole, capace pure per la navigazione.

UNA parte di Lacrima di Napoli.
una parte di Navarrino, o ſia Navarra, e
una parte di Claretto roſſo.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma più colorito, e più odoroſo.

Una parte di Lacrima di Napoli.
una parte di Navarrino, e
una parte di Pignolo.

Per fare un Vino come ſopra, ma un poco diverſo nel colore, e nell'odore.

Una parte di Raffaoncello.
una parte di Raveruſto dolce, e
una parte d'uva Tedeſca.

Per fare un vino come ſopra, ma non così groſſo, meno colorito, più pratticabile, e diverſo nell'odore, e nel ſapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
due parti di Navarrino.
una parte di Mammola tonda, e
Una parte di Pignolo.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma ſempre meno groſſo, meno colorito, e diverſo nell'odore, e nel ſapore.

Due parti di Navarrino.
due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Pignolo.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ſempre meno colorito, e più delicato.

Due parti di Mammola aſciutta.
due parti di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Navarrino.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma un poco meno colorito, più delicato, e da beverſi più preſto.

Due parti di Mammola aſciutta.
Una parte di Pignolo.
una parte di Canajola.
una parte di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Volpola.

§. IX.

Delle qualità, e quantità dell'Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un Vino colorito, ſpiritoſo, ſaporito, odoroſo, ſottile, delicato, e molto ſtimabile per le tavole nobili, chiamato Moſcadello roſſo.

TRE parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Liatico, e
Una parte di Navarrino.

Per

Per fare un Vino come ſopra, ma un poco diverſo nell' odore, e nel ſapore.

Tre parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Liatico, e
due parti di Pignolo.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma un poco meno colorito, e con diverſo odore, e ſapore.

Tre parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Liatico, e
due parti di Trebbiano di Spagna, o ſia uva Greca.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma un poco diverſo nel ſapore, e nell' odore.

Tre parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Liatico, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ſempre più delicato, meno colorito, e con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Moſcadella roſſa.
due parti di Liatico, e
due parti di Volpola.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Moſcadella roſſa.
due parti di Liatico, e
due parti d'uva Lonza.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma più delicato, e con diverſo odore e ſapore.

Due parti di Moſcadella roſſa.
due parti di Liatico, e
due parti di Dolcipappola.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma un poco diverſo nel ſapore, e nell' odore.

Due parti di Moſcadella roſſa.
due parti di Liatico, e
due parti d'uva S. Maria.

§. X.

Delle qualità, e quantità d'll'Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme per fare un Vino molto colorito, groſſo, odoroſo, ſpiritoſo, ſaporito, e molto durevole e ſtimabile.

TRE parti di Moſcadella roſſa.
Una parte di Lacrima di Napoli, e
una parte di Navarrino.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Tre parti di Moſcadella roſſa.
Una parte di Lacrima di Napoli, e
una parte di Pignolo.

Per fare un Vino come ſopra, ma più delicato, e con diverſo odore, e ſapore.

Tre parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaone, e
una parte di Navarrino.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Tre parti di Moſcadella roſſa.
Due parti di Malvaſia.
Una parte di Raveruſſo dolce, e
una parte di Pignolo.

§. XI.

Delle qualità, e quantità dell'Uve da ſcegliarſi, e unirſi inſieme per fare un Vino poco colorito, ſottile, odoroſo, ſpiritoſo, ſaporito, durevole, e molto ſtimabile, chiamato Occhio di Pernice.

DUE parti d'Occhio di Pernice roſſa.
due parti d'Occhio di Pernice bianca.
una parte di Raffaone, e
una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare un Vino come ſopra, ma più odoroſo, e con diverſo ſapore.

Due parti d'Occhio di Pernice roſſa.
due parti d'Occhio di Pernice bianca.
Una parte di Mammola tonda, e
una parte di Trebbiano di Spagna.

Per fare un Vino come ſopra, ma più odoroſo, e con diverſo ſapore.

Due parti d'Occhio di Pernice roſſa.
due parti d'Occhio di Pernice bianca.
Una parte di Mammola aſciutta, e
una parte di Malvaſia.

Per

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti d' Occhio di Pernice roſſa.
due parti d' Occhio di Pernice bianca.
due parti di Malaga bianca, e
Una parte di Malaga roſſa.

§. XII.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un Vino di poco colore, ma ſaporito, ſpiritoſo, ſciolto, ſottile, e durevole, chiamato Claretto all' uſo di Francia.

DUE parti di Claretto roſſo.
due parti di Claretto bianco.
Una parte d' uva Tedeſca, e
una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare un Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Claretto roſſo.
due parti di Claretto bianco.
Una parte di Malaga roſſa, e
una parte di Malaga bianca.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ſempre con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Claretto roſſo.
due parti di Claretto bianco.
Una parte di Raffaone, e
una parte di Malaga bianca.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Claretto roſſo.
due parti di Claretto bianco.
Una parte di Mammola aſciutta, e
una parte di Malaga bianca.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Due parti di Claretto roſſo.
due parti di Claretto bianco.
una parte di Mammola tonda, e
una parte di Trebbiano Fiorentino.

§. XIII.

Delle qualità, e quantità dell'Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare una qualità di Vino bianco molto odoroſo, dolce, ſpiritoſo, ſottile, ſciolto, e molto ſtimabile per le tavole nobili, chiamato moſcadello bianco.

QUattro parti di Moſcadella bianca perfettamente matura, e ſcelta eſattamente dall' altra troppo vizza, e imperfetta, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Quattro parti di Moſcadella bianca.
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Malvaſia.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma ſempre un poco diverſo nell' odore, e nel ſapore.

Quattro parti di Moſcadella bianca.
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Volpola.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma un poco più delicato, e diverſo nell' odore, e nel ſapore.

Quattro parti di Moſcadella bianca.
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Trebbiano di Spagna.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma ſempre più delicato, e di colore più ſcarico, e ſimile alla paglia, e con diverſo odore, e ſapore.

Tre parti di Moſcadella bianca, e
due parti di Verdea, o ſia Bergo.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma più delicato, più ſcarico di colore, e con diverſo odore, e ſapore.

Tre parti di Moſcadella bianca, e
Due parti di Dolcipappola.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma aſſai diverſo nell' odore, e nel ſapore.

Tre parti di Moſcadella bianca.
Due parti d'Uva Lonza, e
una parte d'Uva Santa Maria.

§. XIV.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme per fare una qualità di Vino bianco molto odoroſo, grato, dolce, ſpiritoſo, e ſtimabile, chiamato Trebbiano alla Fiorentina, ovvero all' uſo di Lamporecchio.

QUattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Malvaſia.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma con diverſo odore, e ſapore.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Due parti di Trebbiano di Spagna, o ſia uva Greca.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma ſempre con diverſo odore, e ſapore.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Verdea.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma più delicato, e con diverſo odore, e ſapore.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Due parti di Dolcipappola.

§. XV.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme, per fare un Vino bianco, alquanto ſpiritoſo, molto odoroſo, grato, e ſtimabile per le tavole Nobili; chiamato Malvaſia.

QUattro parti di Malvaſia.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Volpola.

Per fare un Vino come ſopra, ma un poco diverſo nell' odore, e nel ſapore.

Quattro parti di Malvaſia.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte d' uva Lonza.

Per fare un Vino come ſopra, ma un poco diverſo più delicato, e con diverſo odore, e ſapore.

Quattro parti di Malvaſia.
Due parti di Trebbiano di Spagna, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare un Vino come ſopra, ſempre più delicato, e diverſo nel ſapore, nell' odore, e nel colore.

Tre parti di Malvaſia.
Due parti di Trebbiano di Spagna, e
Una parte di Dolcipappola.

§. XVI.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da ſceglierſi, e unirſi inſieme per fare un Vino non molto ſpiritoſo, ma odoroſo, gentile, dolce, grato, e molto ſtimabile, maſſime per le tavole nobili, chiamato Verdea alla Fiorentina, ovvero all' uſo di Carmignano.

QUattro parti di Verdea, o ſia Bergo.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Dolcipappola.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma un poco diverſo nell' odore, e nel ſapore.

Quattro parti di Verdea.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte d' Uva S. Maria.

Per fare una qualità di Vino come ſopra, ma ſempre poco diverſo nel ſapore, e nell' odore.

Quattro parti di Verdea.
Due parti di Trebbiano di Spagna, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

TRATTATO
DE' GELSI.

Del modo di far Vivaj di rami di Gelsi, che si chiamano Barbate.

CAPITOLO PRIMO.

PER far questa sorta di Barbate di rame di Gelsi, primieramente è necessario avere de' pedali di Gelsi grossi, giovani, e di buona forza, che siano molto bassi; e meglio sarebbero le sole Ceppaie, o barbicaie basse al pari della Terra; poichè, nascendo da quelle i Virgulti, o sieno polloni, se le ceppaje sono veramente buone e gagliarde, in un solo anno i loro Virgulti vengono lunghi più di quattro braccia. Pieghinsi poi con avvedutezza abbasso, facendo in terra sotto di essi una fossa, larga e profonda braccia uno e mezzo per lo meno, dove si calino, piegando i detti Virgulti, senza staccarli dalle loro Ceppaje, coprendoli con terra, e concime trito, e sostanzioso; tirando le cime fuori della fossa piegandole con bella maniera all' insù, e in modo che sieno dritte, serrando loro la terra all' intorno senza pigliarla neppure co' piedi, fermandole appunto come se fossero propaggini, o sottomesse di Viti; che in due anni mettono le loro barbe maestre mezzo braccio sotto la superficie della terra, e diventano Gelsetti molto belli; onde allora si possono staccare dalle loro piante, per piantarli nelle coltivazioni.

Per quello che riguarda il tempo di fare le barbate suddette, se le ceppaje fossero in luoghi di terreni leggieroſi, sottili, e asciutti, si facciano ogn' anno passata la metà di Novembre; se poi fossero in terreni forti, umidi, e grossi, si facciano nel mese di Marzo. Il simile si pratichi nello sbarbarle, e piantarle nelle Coltivazioni.

CA-

CAPITOLO II.

Del modo di fare Vivaj di Gelſini di ſeme, che ſi cava dalle More de' Gelſi.

SI ſcelga primieramente il Terreno ſano, graſſo, leggieroſo, attivo, e pronto; in luogo caldo, non troppo eſpoſto alla Tramontana, e col comodo dell' acqua, e ſi vanghi, o ſi zappi per il meno due palmi al fondo, purgandolo diligentemente da tutte l'erbe, barbe, ſpine, ec. Poi ſi ripartiſca in piccole porche, o branie, appunto come ſe ſi doveſſero ſeminare, o piantare Cipolline, o altri ſemi d'erbaggi; ed ivi ſi ſemini il ſeme delle more de' Gelſi, cavato e conſervato come ſi dice in appreſſo.

Si ſcelgano le more in tempo che ſieno intieramente fatte, e a perfezione mature, tenendole per cinque, o ſei giorni ammaſſate, e ſerrate inſieme; mettendole poi in un vaſo di acqua, dove ſi ſtroppiccino, e ſi diſfacciano affatto colle mani, tirando fuori tutte le materie groſſe, mutando più volte l'acqua, acciocchè il ſeme reſti ben pulito e netto da tutto il groſſume, ec. Il ſeme buono reſta ſempre al fondo; queſto ſolo ſi pigli, e s' aſciughi perfettamente all' aria, ſubito cavato dall' acqua; poi s' involga in una pezza di tela di lino, o di canape, ovvero ſi metta in qualche vaſo da poterſi ſerrare o coprire, per conſervarlo in luogo ſano, e aſciutto fino al tempo della ſementa; e volendolo potare per qualche anno avanti, ſiamo ſicuri che non patiſce, e naſce francamente.

Al principio del meſe d' Aprile, ch' è il vero tempo di ſeminarlo, ſi meſcoli con rena aſciutta, ſtropicciandola bene inſieme colle mani, affinchè ſi diſtacchino i ſemi l'uno dall' altro, perchè altrimenti naſcerebbero a mucchietti, e non in giuſta diſtanza, nè agguagliati. Così diſtaccato l'uno dall' altro il ſeme, e meſcolato colla rena, ſi ſemini nelle porche, o branie già preparate, e governate con concime tritiſſimo, e ſoſtanzioſo, come ſarebbe polvere di grano, roſo dalle tarme, ſterco di colombi, di polli, o di pecore, prima ſmaltito, e tritato beniſſimo inſieme; dipoi ſi ſcopra leggiermente con terra più ſtritolata e ſottile che ſia poſſibile,

le, acciò poſſa naſcere con tutta facilità. Dopo nati di pochi giorni ſi oſſervi, che ſe ne foſſero nati a mucchietti, come ſuol quaſi ſempre accadere, di levare ſubito i ſuperflui, acciò vengano tutti d' ugual groſſezza, e bellezza: e ſopra tutto ſi tengano puliti dall' erbe, e ſi ſtia avvertiti, che nella State, o in altri tempi di Primavera, o d' Autunno non patiſcano mai l' aſciuttore; nè s' adacquino tanto ſpeſſo, nè in tanta copia, che la terra reſti oppreſſa, e addormentata per la troppa umidità: e ſaremo ſicuri di avere Vivai di Gelſini belliſſimi, ma ſalvatici, e di Foglia chiamata comunemente Spagnuola,

Chi non voleſſe il faſtidio, e l'imbarazzo di far ſimili Vivaj, quando foſſe in paeſi, come a Piſtoja, a Peſcia, ed in altri luoghi, dove gli Ortolani, per la gran prattica che hanno, ne fanno i Vivaj grandiſſimi, da trapiantarſi, e traſportarſi altrove, e li vendono a viliſſimo prezzo: ſarebbe, dico io, in tal caſo meglio comprarli, che metterſi nella ſuggezione di fare i Vivaj, maſſime alle mani, e alla cura di perſone poco prattiche, e di poca capacità.

I ſuddetti Gelſini ſi poſſono sbarbare nel primo meſe di Marzo, dopocchè furono ſeminati, e ripiantarli nel ſecondo Vivajo, dove ſi devono inneſtare.

CAPITOLO III.

Del modo di ripiantare nel ſecondo Vivajo i Gelſini, e del modo e tempo d' inneſtarli.

VEnendo al modo di sbarbare i Gelſini dal primo ſuddetto Vivajo, e ripiantarli nel ſecondo, dove ſi devono inneſtare, ſi faccia in queſta maniera. Nella terra ſcelta, come ſi è detto nel Capitolo antecedente, già vangata più di due palmi al fondo, pulita e purgata da tutte l' erbe, barbe, ec. ſi facciano i ſolchetti, lontani due palmi uno dall' altro, facendovi poi le buchette, ſferzate nella medeſima diſtanza, fonde circa a un palmo, di grandezza capaci tutte di una groſſa ciumella di concime ſmaltito, e di buona ſoſtanza, meſcolato un poco colla terra. Si piglino poi i Gelſini, tagliandoli le cime, in maniera che reſtino alti meno d' un braccio ſopra la terra, ſpuntando un

poco

poco l'eſtremità della barba maeſtra, acciò ſi guarniſchino più facilmente di nuove barbe naturali. Dipoi s'imbrattino al ſolito, e ſi piantino nelle bucchette meno d'un palmo al fondo, allargandoli beniſſimo le piccole barbe per il loro verſo naturale, coprendole colla meſcolanza di terra, e concime ſenza pigliarla, nè ſerrarla troppo, neppure colle mani. S' oſſervi in oltre di tenere ſempre il terreno pulito e netto dall' erbe, ſarchiandolo, ſmuovendo, e ſollevando la terra, per lo meno ogni quaranta, o cinquanta giorni una volta, particolarmente nella Primavera, nella State, e nell' Autunno; purchè non ſi tocchi in tempo che ſia troppo bagnata; e ſi faccia che non patiſcano mai l' aſciuttore, perchè altrimenti i Gelſini s'illanguidiſcono, e non vengono in poco tempo di quella forza, e di quella groſſezza, che ſi ricerca per averli perfetti; e talvolta conviene aſpettare un anno di più a inneſtarli, e traſportarli nelle coltivazioni. Nè vi ſi piantino mai che inſalate, o altri minuti erbaggi, da levarſi in pochi giorni.

Cominciando poi a creſcere, ſi levino ſubito pizzicandoli coll' unghie tutti i rametti che ſortiſcano per lo doſſo del fuſto, a riſerva d' uno, o due de' più vicini all' eſtremità; affinchè il fuſto venga pulito, liſcio, e non brozzoloſo. Io dico che ſi levino ſubito che ſi vedono naſcere, acciò non abbiano tempo d' ingroſſare, e aſſodare, per non avere a ſervirſi del coltellino; perchè in queſto caſo ſi perde del nutrimento inutilmente, e le cicatrici fanno toſto, che i fuſti reſtano ſcabroſi, e difficili a inneſtarſi appunto in luogo proprio, cioè più baſſi che ſia poſſibile; e perciò ſi rivedano ſpeſſo, tenendoli ſempre puliti da' ſuddetti rametti: ſpuntandoſi anche una volta almeno le ſortite, laſciate ſu all' eſtremità, acciò che il fuſto ſi faccia più facilmente groſſo, e robuſto.

Paſſata poi la metà del primo meſe di Novembre, dopo che furono piantati, ſi ſcalzino più largamente che ſia poſſibile, tagliando loro tutte le barbarelle piccole, che ſi trovano intorno alla coroneta, ch' è quanto dire vicine alla ſuperficie della terra, e ſi governino con una groſſa giumella di concime buono per ciaſcheduno; ricalzandoli immediatamente ſenza pigliarli intorno la terra.

Giun-

Giunti poi circa alla metà del mese d'Aprile dell'anno susseguente, s'innestino con diligenza per mezzo di persone prattiche. E perchè al tempo dell'Innestatura, cioè verso la metà del mese d'Aprile, le mazze de' Gelsi domestici sono entrate troppo in azione, e gonfiati, e ingrossati talmente i loro occhj, che non si possono snodare, e cavare gli anelletti per gl'Innesti, senza che crepino, o si guastino gli occhj; onde è necessario pensare anticipatamente a tagliarle da' Gelsi domestici, prima ch'entrino molto in azione, cioè verso gli ultimi del mese di Marzo; non potendosi appunto limitare il tempo, poichè dipende dalle stagioni, più anticipate, o posticipate, e da' Paesi, e da' Climi più caldi, e più freddi, siccome dalle qualità delle terre, più o meno pronte e attive. Tagliate adunque che avremo le mazze da' Gelsi domestici, prima che abbiano gonfiati e ingrossati i loro occhj, si distendano in terra sopra la rena fresca, coprendole tosto colla medesima per l'altezza di più d'un palmo; scegliendo il luogo sano, non molto caldo, e allo scoperto, acciò non si sciolga; nè si rarefaccia di vantaggio il nutrimento, ma si conservino tali quali fino al giorno, che si devono fare gl'innesti, quale si scelga non piovoso, nè troppo rigido, nè troppo ventoso.

Parlando adesso del modo d'innestare, dico, che si snodino, e si cavino gli anelletti dalle mazze domestiche, in modo che non crepino, nè si guastino loro gli occhj; e dopo snodati, prima di cavarli dalla loro mazza, questa si accosti, e si paragoni col fusto del Gelsetto selvatico, per vedere se le grossezze sieno uguali, e si confacciano, quando non si voglia praticare il compasso colle punte storte, che facilita molto. Ma è da saperssi, che il fusto selvatico, dev'esser sempre un poco più grosso della mazza domestica, per la ragione dell'anelletto, che spinto abbasso nel fusto selvatico, prima che l'abbracci giustamente, viene a stirarsi, e crescere di grandezza. S'innestino adunque i Gelsetti selvatici sempre più bassi che sia possibile; osservando che gli anelletti abbraccino giustamente il selvatico; il che si conosce da una certa piccola acquarugiola, che tramandano fuori gli anelletti nell'atto di spingerli abbas-

basso, essendo questo un vero e sicuro contrassegno, che allora abbracciano giustamente.

Se vi fosse qualche Gelsetto salvatico tanto ingrossato, che non si trovassero mazze domestiche di grossezza capace per innestarlo, si faccia a occhietto, o a scudetto, come gli Agrumi, che in questo modo ancora fanno benissimo; ma è più difficile l'attaccarsi. E se ve ne fossero qualchedani di fusto storti, s'innestino in maniera, che l'occhio dell'anelletto torni sempre al disopra della piegatura; perchè se tornasse al disotto, in vece di correggere, s'accrescerebbe il difetto.

Innestati che saranno i Gelsetti, viene ad esser serrata la strada al nutrimento, per mezzo di quel gran taglio fatto sopra la loro testa; onde è che non essendo per allora l'occhietto dell'Innesto, capace di ricevere tutta la sostanza, e la virtù, ch'attraggono, e li tramandano le barbe; e volendosi far nuova strada per mezzo di sortite, e di germogli sopra il Fusto salvatico, vicino alla superficie della terra; i quali si strappino interamente subito che si vedono, per obbligare il nutrimento a far tutta la forza, e l'azione verso l'occhio dell'innesto, mentre sia attaccato. Dal quale ordinariamente ne sogliono nascere tre germogli, o rametti, de' quali se ne lasci solamente uno il più bello, e meglio situato, che suol esser quasi sempre quello di mezzo; levando subito gli altri due, pizzicandoli coll'unghie. Tornando poi di quando in quando a visitarli, osservando se ve ne fossero sortiti altri rametti, tanto per il Fusto salvatico, che dall'occhietto dell'Innesto, si levino subito come sopra; seguitando fino a tanto che il Germoglio ramo maestro, sortito dall'occhio domestico, non si sarà fatto grosso e capace di ricevere andantemente tutto il nutrimento.

Essendo che il suddetto Germoglio ramo maestro siasi fatto grosso, e capace di ricevere stradatamente tutto il nutrimento, e la virtù, che li tramandano le barbe, ne segue, che quasi ad ogni occhio ne sortiscano varj rametti, quali si levino subito che si vedono, strappandoli colle dita; e sopra d'ogni altra cosa, si faccia il possibile, perchè nella State non patiscano mai l'asciutore, adacquandoli sempre che ne hanno bisogno: tenendo continuamente il terreno netto, e pulito

lito dall' erbe, ſmoſſo, e ſollevato, zappandolo, e vangandolo frequentemente.

CAPITOLO IV.

Del ſito, modo, e tempo di piantare nella coltivazione i Gelſi inneſtati, cavati dal Vivajo.

I Gelſi richiedono il terreno ſano, graſſo, leggieroſo, aſciutto, e non padulingo, acquatrinoſo, nè vizioſo per qualſivoglia altra coſa; eſſendo, quanto amici del ſuolo ſano e freſco, altrettanto nemici del troppo umido, e vizioſo, dove s' illanguidiſcono, e periſcono facilmente. Richiedono anche paeſe caldo, ovvero temperato; e ſe mai ſi piantaſſero in paeſi freddi, s' avverta di piantarli verſo Oriente, o Mezzogiorno; e difeſi, più che ſia poſſibile, dalla Tramontana.

Parlando adeſſo del modo di piantarli, è da ſaperſi, che volendolo fare a buche, ſi facciano larghe, e fonde ſempre più di due braccia per ogni verſo; facendovi le ſue neceſſarie ſogne, per il dovuto ſcolo dell' acque ſotterranee, come ſi è detto per le foſſe da Viti; in modo che reſti ſognato anche tutto il fondo della buca. E dandoſi l' accidente di qualche luogo, dove non ſoſſe poſſibile di cavare l' acque ſotterranee ſenza una ſpeſa evidente; in queſto caſo ſi faccia la buca aſſai più profonda, mettendovi maggior quantità di ſaſſi; e di ſtipa, e fraſche groſſolane; e queſto è per alcune terre naturalmente ſode, ſerrate, e legate inſieme, che non trabevono l' acque dov' è neceſſario far le buche, e le foſſe larghe, per lo meno tre braccia. Laddove nelle pianure, ed in altri luoghi compoſti di Terre leggieroſe, e ſciolte, non è punto neceſſario lo ſcolo dell' acque ſotterranee, mentre le trabevono da per loro, paſſandole facilmente al fondo nelle viſcere della Terra dove non poſſono mai giugnere le barbe delle piante. Indi ſi mettono per lo meno due groſſi faſci di ſtipa, o altro legname verde per ogni buca, alzandovi poi per mezzo braccio un ſuolo di Terra ſcelta, e ſopra queſta ſi metta ſtajo uno e mezzo di concime, e forſe più, meſcolando un poco colla terra, in maniera che reſti ammaſſato a guiſa di un piccolo monticello rilevato appunto in mezzo della buca. Pigliando il Gelſo sbarbato

to di fresco dal vivajo diligentemente, con tutte le sue barbe, sane, intiere, e perfette, e non tagliate al mezzo, nè lacerate alla peggio, come sogliono fare tutti gli Ortolani, ed altre persone, che ne fanno negozio; e imbrattandole col solito sterco vaccino, sfatto con acqua, si pianti nella buca sopra il monticello, in maniera che non resti al fondo più di due palmi; facendo scendere le barbe colle cime abbasso, distese naturalmente sopra il dosso del divisato monticello; coprendole leggiermente colla terra scelta, mettendovi sopra un altro strato di concime bene allargato da per tutto. Terminando poi di riempire la buca senza pigliare nè calpestare niente affatto la terra. Nè mai si faccia questa operazione in tempo, che la terra sia troppo bagnata, nè in giornate molto rigide. Piantato, e ricalzato bene il Gelso, come sopra si è detto, si spunti all' altezza di tre braccia e mezzo in circa, e secondo che lo richiede il paese, e la grossezza del fusto; coprendoli la tagliatura con mistura da innesti, che fa, che l' acqua non penetri nell' anima, e nelle porosità del fusto a contaminarlo, e impedire che le sortite più robuste e migliori, non vengano secondo il buon ordine della natura, che vale a dire dagli occhj più alti, e vicini all' estremità. Mettasi poi un palo più dritto che sia possibile, piantato forte in terra, alquanto vicino al Gelso, e in modo che resti dominato dal Sole; fermandolo con legatura due palmi vicino all' estremità, frapponendovi i suoi fardellini di fieno, acciò non sia sbattuto, nè troppo agitato da' Venti, nè lacerato dal palo, nè dalla legatura.

In quanto alle considerazioni, che riguardano il tempo di piantare i Gelsi nelle Coltivazioni, è da saperssi, ch' essendo le terre leggierose, sciolte, naturalmente asciutte, e in luoghi caldi, nè molto esposte alla Tramontana, si piantino dalla metà di Novembre fino a tutto Dicembre. Dove nelle terre, naturalmente umide, forti, e molto sostanziose, si piantano dal principio fino a tutto Marzo. Il simile nella maggior parte delle pianure basse, dov' è molto difficile e dispendioso trovare i sassi per le fogne, e dar lo scolo all' acque. Adunque in questi luoghi si facciano le fosse, o buche un poco più profonde, per supplire colla maggior

gior quantità di ſtipa, e groſſe fraſche, affinchè le barbe, almeno per cinque o ſei anni, poſſano agire colla dovuta vivezza e celerità, e intanto prendano poſſeſſo, facendoſi proprio quell'aſciutto e ſano terreno, che ſe s'infermaſſero, o s'illanguidiſſero prima, mai ſi farebbero da nulla, quando non periſſero affatto.

Piantati e fermati i Gelſi, come ſopra ſi è detto, ſi vadano a rivedere gli ultimi giorni del meſe di Maggio, ovvero al principio di Giugno, levandoli tutt' i rametti ſortiti per il doſſo del fuſto, a riſerva di ſoli due, i più robuſti, e meglio ſituati, che ſecondo il buon ordine della natura, devono eſſere i più alti, e vicini all'eſtremità del fuſto tagliato; purchè uno guardi a deſtra, e l'altro a ſiniſtra, nè mai ſi laſciano ambedue dalla medeſima parte, mentre devono ſervire per cominciare l'oſſatura delle rame: e caſo che i due rametti più robuſti e migliori foſſero venuti dalla medeſima parte, uno ſopra all'altro, come di ſovente accade, ſe ne laſci ſolamente uno il più groſſo, levandoli intieramente tutti gl'altri.

Paſſata la metà del primo meſe di Novembre dopo piantati, in qualſivoglia ſorta di terre, ſi ſcalzino largamente da per tutto all'intorno, e tanto al fondo, che ſi comincino a trovare le barbe maeſtre, e la loro ceppaja, tagliandoli tutte l'altre, che nate foſſero per il fuſto ſcalzato, acciò non ſieno mai di pregiudizio a quelle di fondo, dovendo ſole queſte eſſer le buone per far creſcere, e ſoſtener la pianta, e perciò, ſcalzate che ſieno, ſi governino alquanto lontani nel fuſto, con uno ſtajo e mezzo per lo meno, del ſolito concime ſoſtanzioſo e ſmaltito, dove ſarebbe molto utile, ſe vi foſſero meſcolate delle vinacce, e delle fecce, e fondate di vini, che ſi cavano dalle botti nell'atto di traverſarli; ponendolo ſopra le barbe, meſcolato un poco colla terra, ricalzandoli immediatamente ſenza pigliarla; e ſaremo ſicuri d'avere più anticipatamente i Gelſi, ſani, robuſti, e vigoroſi, e la foglia non ſolo in maggior quantità, ma più ſalubre, più odorifera, e più perfetta.

Se la ſtagione foſſe piovoſa, e non a propoſito; ovvero la moltiplicità degl'affari non permetteſſe di poterli ſcalzare e governare nel tempo ſopra accennato;

si faccia di altri tempi, sempre più anticipatamente che sia possibile, e prima di giugnere alla Primavera, col dovuto riguardo di non farlo in tempo che la terra sia troppo bagnata.

Nell'atto adunque di scalzare, e governare i Gelsi, come sopra, si osservi esattamente, se ve ne fossero de' dubbiosi, e non attaccati, e assicurati perfettamente, o che avessero patito, o non dessero una sicura dimostrazione d'essere interamente sani, il che si conosce dal non aver fatti che piccoli, e minuti getti, languidi, e di cattivo colore, che sono falsi segni di ripresa, derivati poco più, che dal solo effetto della rarefazione, e niente ajutati dalle loro inferme, e addormentate barbe; quali si cavino, e si rigettino subito, ripiantandoveli di nuovo colle medesime regole sopra descritte. Perchè non è perdita uguale nell'agricoltura a quella di lasciare nel terreno già coltivato e governato le piante, che si vedono così imperfette e dubbiose, che per lo più ordinariamente riescon tutte cattive; e intanto si perde il tempo e l'utile, e si moltiplicano le spese, dovendole poi necessariamente ripiantare più tardi, e passati che sieno degli anni; quando non vogliasi dare in una certa biasimevole dappocaggine, di non esser costanti, come ho veduto in molti, che se mi fosse lecito, vorrei dire, che per mancanza di cognizione, nojati, e perduti d'animo, hanno vergognosamente abbandonato il luogo, e battuta affatto tutta la fatica, e la spesa.

Dopo scalzati, governati, e riscalzati i Gelsi, si potino subito, tagliando le loro prime sortite alla lunghezza di quattro, cinque, o sei occhj, e forse più, avuto riguardo alla robustezza della pianta; purchè gli ultimi occhi guardino al di fuori, ovvero uno a destra, e l'altro a sinistra; nè mai al didentro della pianta; acciocchè venendone da' medesimi occhj nell'anno appresso le nuove sortite, vadano formando con bello, e buon'ordine, le rame che devono guarnire, e comporre la pianta.

Del

Del modo d' allevare, potare, e pullire i Gelsi, finchè non avranno almeno quattordici, o quindici anni.

CAPITOLO V.

IL primo anno dopo piantati, governati, e potati i Gelsi, come si è detto nel Capitolo antecedente, si vadano a rivedere esattamente più volte ne' mesi d' Aprile, e Maggio, levandoli tutte le nuove sortite, a riserva di sole due per ramo, le più alte, e vicine all' estremità; purchè guardino al di fuori, ovvero a destra, e a sinistra, affinchè non si rincontrino, e principino subito l' estensione de' rami gradatamente aperti, e lontani dal grand' inconveniente della confusione.

Nè si consideri niente qualche piccola quantità di foglia, che potremmo conseguire ne' primi due, o tre anni, quando si deve valutar molto l' utile, e il vantaggio grande di bene, e anticipatamente allevarli; pratticandosi diversamente da quelli, che aspettano a potare i Gelsi, così teneri e piccoli, alla metà di Maggio, e forse più tardi, per l' ingordigia di pochissima foglia; che a fare i conti giusti ridonda in pregiudizio notabilissimo delle piante. Si torni adunque per li primi due, o tre anni, a potarli nel mese di Novembre, e Dicembre, e più anticipatamente che sia possibile, pratticandosi le medesime regole sopra descritte.

Passati poi due, o tre anni, ed essendo i Gelsi cresciuti, assodati, e fatti di una ragionevole complessione, si dia principio a coglierne il frutto, e nel medesimo tempo si potino ogni quattro, o cinque anni una volta, racconciando un poco tutt' i rami grossi, e tal volta se ne levino intieramente qualcheduni, pigliando regola dalla gagliardezza, o debolezza de' medesimi Gelsi. Non lasciando però mai di rivederli ogni anno subito colta, o come altri dicono, brucata la foglia, levando tutte le sortite che avessero patito, storte, o rotte disavvedutamente nell' atto di cogliere la foglia con poca avvedutezza, e alla peggio; e altre che andassero molto al di dentro, incrocciandosi, e facendovi della confusione; levando ancora le più deboli in tutti quei luoghi, dove ne fossero venute più del bisogno,

ſpuntando tutte quelle, che ſi laſciano, alla lunghezza di tre, o quattro palmi, che queſto pure dipende dalla robuſtezza, o debolezza, ciò che non ſi chiama propriamente potare, ma pulire, e diſimbarazzare. S'avverta che queſta operazione ſia fatta per mezzo di perſone prattiche, ch'abbiano ferri buoni, e taglienti, e così ſi vada ſucceſſivamente ſeguitando, finchè i Gelſi non avranno compiuti quattordici, o quindici anni; ed eſſendo allora molto più groſſi, robuſti, e di buona compleſſione, ſi prattichi nel potarli ciò che vado dicendo nel ſeguente Capitolo.

CAPITOLO IV.

Del modo di potare i Gelſi, paſſata che avranno l'età di quattordici, o quindici anni, fino che durano.

QUando i Gelſi avranno paſſata l'età di quattordici, o quindici anni, ſi potino ogni ſette, otto, e forſe più anni una volta, diradando, e raccorciando tutti i rami groſſi: e l'anno dopo ſubito colta la foglia, ſi taglino tutte le ramette, o per meglio dire Vermene piccole, e ſottili, che non ſervono ad altro che a far dell'imbarazzo, e della confuſione, e pregiudicare alle rame buone, e maeſtre. Queſte ſole ſi laſcino in aggiuſtata quantità, ſecondo la robuſtezza della pianta, ch'eſſendo gagliarda, ſe ne laſcino ſei, ſette, e forſe otto; ſe mediocre, quattro, o cinque, e ſe debole, tre, o quattro per ogni ramo groſſo; non potendoſi neppure in queſto fare una ricetta; mentr'è neceſſario dipendere dalla robuſtezza della pianta, e dalla quantità de' rami. Si ſpuntino poi ſubito le ſuddette Vermene alla lunghezza di tre, o quattro palmi, avuto riguardo anche in queſto allo ſtato della pianta.

Paſſando poi all'anno ſuſſeguente, al ſolito dopo colta la foglia, ſi dia un'occhiata a tutte le rame, che furon laſciate l'anno già ſcorſo, tagliando tutte quelle che ſi vedono eſſerſi mantenute piccole, laſciando l'altre di maggior forza, e compleſſione. Nè ſi laſci d'oſſervare eſattamente, che ſopra di queſte rame ne ſaranno ſortite molte Vermene ſu all'eſtremità, delle quali ſi taglino tutte le piccole e miſerabili, laſciando

ſola-

ſolamente le principali, e buone (potendoſi in certa maniera arbitrare) non ſpuntandole, maſſime alle piante robuſte e gagliarde, laſciando poi operare alla natura per ſette, otto, e più anni; tenendoli ogni anno dopo colta la foglia netti e puliti da tutte le rame inferme, ſecche, e rotte diſavvedutamente, ed altre che minacciaſſero della confuſione, e di volere ſcomporre, e alterare l'equilibrio del nutrimento, nel bell'ordine delle rame, uſurpandone la maggior parte in pregiudizio dell'altre; queſte ancora ſi taglino per mantenerle tutte agguagliate, e in un medeſimo ſtato di robuſtezza, e groſſezza.

Paſſando poi avanti col tempo, ſette, otto, e più anni, come ſopra s'è detto, e vedendoſi le rame cominciare a proſciugarſi, e dare un certo ſicuro contraſſegno di eſſere ſtracche; e la foglia una ſimile dimoſtrazione, eſſendo troppo piccola, e per così dire, imbaſtardita, allora ſiamo ſicuri che il Gelſo ha più rame di quel che ſia capace d'alimentare, e ſoſtenere bravamente la ſua facoltà vegetativa; allora biſogna ſubito venire alla riſoluzione di potarlo, ridurlo, e riconcentrarlo; diradandoli e accorciandoli i rami groſſi, detti Branchemadri, dond'ebbero origine l'altre rame più piccole; e vedremo ſubito, che da quelle tagliature ne ſortiranno Vermene belliſſime, e dopo il primo anno produrranno foglia veramente bella, e reale: contraſſegno ſicuro del vero rimedio e provvedimento. Ciò che dovremo ſucceſſivamente practicare ogni ſette, otto, e più anni, e quando i rami daranno i diviſati loro ſoliti contraſſegni d'eſſere illanguiditi e ſtracchi, ſino che dureranno i Gelſi. Nè mai ſi faccia, come uſano in alcuni paeſi, che tagliano intieramente tutte le rame un anno sì, e l'altro nò: coſa che non ſerve ad altro che perchè il primo anno dopo potati fanno ſempre la foglia cattiva, ch'è quanto dire troppo tenera, e tralciola, ed il ſecondo in maggior copia, e paſſabilmente buona; laddove tenuti, e potati, come ſopra ho detto, paſſato il primo anno, fanno ſempre la foglia di tutta perfezione, e in maggior quantità.

TRATTATO DEGLI ULIVI

Del modo, e tempo di far Vivaj, o conservatoj d'Ulivi, e prima di quelli di Uovoli, o Puppole.

CAPITOLO PRIMO.

I Modi di fare i Vivaj d'Ulivi da trapiantare nelle Coltivazioni, sono ordinariamente tre, cioè di Uovoli, di rami d'Ulivo, e d'Ulivastrelli salvatici, che nascono da' nocciuoli dell'Ulive.

Per fare i Vivaj di Uovoli, o sieno Puppole, si scelgano in primo luogo gli Ulivi grossi, gagliardi, e di buona razza, e prima che comincino a muovere, si stacchino li Uovoli dal piede delle loro ceppaje in questa maniera. Si scalzino gli Ulivi, allontanando tutta la terra dalle loro ceppaje, e si vada tanto al fondo, che si cominci a vedere l'origine delle barbe grosse, nè si passi più avanti; e in quei luoghi, dove si vede il legname della ceppaja, scabroso, gonfiato, e rilevato di una figura quasi simile agl'occhj delle canne, quivi appunto con somma diligenza si stacchino li Uovoli, in modo che non si sbuccino; servendosi dell'accetta tagliente, o scalpello col taglio rotondo, facendo meno piaga che sia possibile. Quest'operazione riesce benissimo fatta, mentre si scalzano, e si governano gli Ulivi, ovvero quando vi si lavora all'intorno, in tempo che non sieno in azione; non perchè in questa stagione gli Ulivi patiscano, e li Uovoli non sieno buoni; ma perch'è quasi impossibile di potere evitare che gli Uovoli, e le ceppaje non si sbucciano. E resti ognun persuaso che le piante non patiscono niente, mentre sieno grosse, e non se ne stacchino più di due, o tre per pianta per una volta tanto, lontani uno dall'altro; e non si levino dal dosso delle barbe grosse, ma dalle ceppaje che restino più alte. In secondo luogo si scelgano de' pedali d'Ulivi vecchi, e cadenti, sempre di buona razza, purchè non sieno illan-

illanguiditi, sbarbandoli affatto per levarne tutti li Uovoli buoni; quali si purghino, e si puliscano benissimo da tutte le sfigliature, e scheggiature, e da tutto il legname cattivo, e imperfetto, che si conosce dal non essere intieramente bianco.

Gli Ulivi più fruttiferi, migliori, e di buona razza, secondo me, sono gl' Infrantoi, o come altri dicono Pendaioli, o Corregiuoli, che fanno benissimo in tutte le terre capaci d' Ulivi, ma in paragone degl' altri fanno pochissimi Uovoli. Gli Ulivi di questa razza si guarniscono naturalmente di maggior quantità di rame, e da legno, e da frutto; fanno più Ulive, più belle, e più grosse, e queste fanno più olio, e molto migliore di tutte l' altre; fruttano quasi ogn' anno, benchè in questo dipendano dal modo di coltivarli, governarli, e potarli saviamente.

Fatti, purgati, e accomodati li Uovoli, come sopra s' è detto, se occorresse conservarli qualche tempo, prima di piantarli in Vivaio, si mettano distesi uno appresso all' altro in qualche luogo di terra leggierosa, e sottile, còprendoli in modo che non possano sentire nè il ghiaccio, nè l' asciuttore; e venuto il tempo di piantarli, si cavino, e imbrattati al solito si piantino nel Vivaio, preparato con tutte le medesime regole, dette per il Vivajo de' Gelsetti da trapiantare, in distanza di quattro, o cinque palmi, lontani per tutt' i versi, uno dall' altro. In quanto al tempo di piantarli si faccia più anticipatamente che sia possibile, cominciando dal principio del mese di Decembre fino a tutto il mese di Marzo, e forse alla metà d' Aprile, sempre in tempo che la terra non sia bagnata più del bisogno, governandoli con mezzo staio di concime per ciascheduno veramente smaltito, trito, e sostanzioso; indi si coprano per l' altezza di tre, o quattro dita di terra di qualità leggierosa e sottile; ovvero si prattichi di coprirli colla rena, affinchè le pioggie non l' induriscano, e non faccia sopra la corteccia, come fanno le terre un poco forti; di maniera che quando ne fortificano i desiderati Germogli, possano farlo più facilmente senza nessuna sorta d' ostacoli. Spuntati che saranno fuori della terra, e cresciuti di lunghezza, e grossezza capace di poter distinguere i buoni da' cattivi, allora subito con temperino tagliene, e con non or-

dinaria diligenza ſi tagliano tutti i più inferiori fra le due terre, laſciandone ſolamente per Uovolo, ſempre il migliore, e più bello. Si zappi poi, o ſi ſarchi di quando in quando tutto il terreno del vivajo, tenendolo ſempre netto e pulito dall' erbe, avendo l' occhio a quelle piccole, e tenere piante per non danneggiarle, nè ſmuoverli la terra all' intorno; e ſe nella State patiſſero l' aſciuttore, s' adacquino ſempre che ne hanno biſogno per il primo anno almeno; quando il vivajo non ſia molto lontano dal comodo dell' acqua; e in tanto ſi metta ad ogni Uovolo una canna; dove ſi fermi ſu dritto il Germoglio con legatura, fattali gentilmente con gineſtre, o fila d' erba..

Paſſando poi il primo meſe di Novembre dopo piantati, ſi vanghi andantemente tutto il vivajo; con queſto riguardo, che vicino agli Uovoli ſi ſmuova leggiermente la ſuperficie della terra, allontanandola un poco all' intorno, tanto che vi ſia adito da poterli governare con una piccola porzioncella di concime ſoſtanzioſo, quale ſi copra beniſſimo colla medeſima terra; tagliando loro tutt' i nuovi germogli, che ſi trovaſſero fra le due terre, e tutt' i rametti troppo groſſi ſopra il fuſto del germoglio laſciato per farne ulivo; al quale ſi metta una nuova canna, o paletto dritto, fermandovi l' ulivo con una, o più legature, fatteli ſaviamente co' ſuoi fardellini di fieno, acciò non ſia nè sbattuto, nè agitato da' Venti, e poſſa creſcere ſu dritto con tutto il comodo.

Nè ſi laſci di riconoſcerli ſpeſſo nell' anno ſuſſeguente, maſſime ne' meſi di Maggio, Giugno, e Luglio, tenendolo continuamente diſciplinati col taglio, levandoli tutt' i rametti troppo groſſi, e capaci di pigliare la natura del Pedale, e uſurparſi quella della vera cima; nè mai ſi levino tutt' i rametti piccoli, laſciando il fuſto ſpogliato affatto, nudo, e bruco. Ma per non dilungarmi troppo a parlare del taglio ſopra di queſte piccole piante, mi riſtringo a dir ſolamente, che avuto riguardo allo ſtato della pianta, ſi ſcelgano, e ſi deſtinino ſubito due ſoli rami, per cominciarla a comporre, tagliando immediatamente tutti gl' altri, che poteſſero eſſere di pregiudizio a' predetti due rami; ſopra de' quali ſi veda d' equilibrare il nutrimento in maniera, che uno non ingroſſi mai più dell' altro, ciò che ſi fa tagliando, e raccorciando dottamente il ramo più

gaglia-

gagliardo, lasciando tal quale il più debole, e così si seguiti successivamente a tenerli ben custoditi, e ben guidati col taglio; ed assicuro ognuno, che in termine di tre anni s' avranno vivaj d' Ulivi bellissimi, tutti uguali, e di grossezza capaci di trapiantarsi nelle coltivazioni, ove dovranno stare per sempre.

CAPITOLO II.

Del modo, e tempo di far Vivaj, o sieno conservatoj di rami d' Ulivo.

PER questa sorta di Vivaj ancora conviene scegliere, e preparare il terreno, come si è detto per li Gelsini selvatici da innestare, pratticandosi le medesime regole, tanto per il modo di coltivarlo, che per la distanza de' rami; con questa differenza, che le buche si facciano un poco più profonde di quelle che servono per i gelsetti; affinchè la parte superiore del ramo resti coperta dalla superficie della terra per l' altezza di tre, o quattro dita.

Parlando adesso della qualità de' rami che devono servire per uso del vivajo, è necessario in primo luogo, che sieno di buona razza, e grossi quanto un manico di vanga per lo meno; giovani, vegeti, e robusti, con buccia grossa, liscia, e sugosa, nè mai languidi, nè prosciugati; poichè nella stagione di Primavera, mediante il caldo, nell' atto di risvegliarsi, e rarefarsi la loro facoltà vegetativa, possano facilmente e colla dovuta celerità sortirne barbe, e germogli. In quanto alla lunghezza, si facciano di un palmo, o poco più, col dovuto riguardo di segarli vicino a qualche occhietto, o rilevatura di buccia, di dove comincia più facilmente la pullulazione delle barbe, e de' germogli. Io dico che si seghino, e non si taglino, perchè la sega facilita moltissimo il lavoro, e manda male meno ramo, nè si corre pericolo di lacerare, nè allentare la buccia: non essendo altrimenti vero, che la sega abbrucci, o avveleni il legname, come da molti viene falsamente asserito. Segati adunque che sieno i rami, come sopra si è detto, si coprano le segature d' ambe le parti con mestura da Innesti, perchè restino difesi dalla troppa umidità, e restino più sani. Così impeciati s' imbrattino da per tutto col solito sterco vaccino,

cino, o pecorino sfatto con acqua acciocchè abbraccino, e sì uniscano più facilmente colla terra, facendosela subito propria: Indi si mettano nelle buche dritti per il loro verso naturale, ricalzandoli bene all' intorno col concime, e colla terra mescolata, senza pigliarla neppure colle mani, per non levarli la sua attività; coprendoli l' estremità con terra sottile, e renosa per l' altezza di tre, o quattro dita, acciò i germogli possano nascere più facilmente. Per questi vivaj di rami di Ulivo si ricercano terre sottili, leggierose, molto attive, e pronte, nè mai troppo esposte alla Tramontana; e si devono piantare i rami ne' mesi di Novembre, e Decembre, e non induggiare per quanto sia possibile a' mesi di Marzo, e d' Aprile, acciocchè abbiano maggior tempo di potersi disponere alla vegetazione, e non si travagli mai la terra, quando fosse troppo bagnata.

Sappiasi in oltre, che per questi vivaj è quasi necessario, che il divelto, o come altri dicono, lo scasso, sia fatto al fondo più d' un braccio, mettendovi sotto dapper tutto molta stipa, o frasche minute: cosa che riesce con facilità, mentre si prattichi di fare prima una fossa larga braccio uno e mezzo, e stipata che sia nel medesimo tempo cominciarne un' altra, e colla terra di questa si riempia la prima; di sorte che proseguendo il divelto, sempre una fossa si scavi, e l' altra, messavi la stipa si riempia. Questo modo di fare, serve per tenere la terra più sana, più sollevata, e risvegliata, e in maggiore e continua attività: e conseguentemente più pronta a tirar fuori le barbe, e far pullulare i virgulti; ciò ch' è necessario in tutte le piante, ma particolarmente ne' rami d' Ulivo segati in corti pezzi, come sopra, che non hanno disposizione veruna; nè vi è nessuna sorta d' avviamento di barbe; di modo che per assicurarli, e averli anticipati, tutto dipende dall' arte, e dalle diligenze.

Ne' mesi di Giugno, Luglio, e Agosto subito dopo piantati, si riconoscono tutti esattamente, lasciando solamente un germoglio per ramo, il più bello, e meglio situato, al quale si metta provvisionalmente una piccola canna, levandovi su dritto con fila d' erba il medesimo germoglio; zappando, e purgando il terreno del Vivaio da tutte l' erbe.

Giunti poi al mese di Novembre, si scalzino largamente,

mente, e si governino alquanto lontano col solito concime trito, e sostanzioso, mescolando colla terra; e nel medesimo tempo non si lasci di riconoscere, se ve ne fossero qualchedun addormentati, che non avessero fatte niune getate; questi si riconoscono, tagliandoli in più luoghi un poco la buccia col temperino; e trovati sani, e già disposti alla vegetazione per l'anno venturo, il che si conosce dalla loro buccia gonfiata, sana, verde al di fuori, e bianca al di dentro: questi adunque si lascino stare, si governino, e si rincalzino come gli altri, ricoprendo la loro testa colla terra, come quando furon piantati: e vedremo, che nella Primavera faranno subito gettate bellissime. Se poi al contrario avessero la buccia di cattivo colore, ch'è quanto dire annerita, livida, bigia, e perduta la sua natural vivezza, si rigettino tosto senza altre osservazioni, ripiantandoveli di nuovo. Il simile si faccia ad altri che non avessero fatti che piccoli, e minuti getti di cattivo colore, derivati dal solo effetto della rarefazione. Governati adunque, e riconosciuti tutti, come si è detto, si metta ad ogni germoglio una buona canna, ovvero un piccolo, e dritto paletto, dove si fermi con legatura non molto serrata, e con tutte le considerazioni dette per quelli del Vivajo de' Uovoli: ciò che può servire di regola generale a tutte le piante tenere di qualsivoglia Vivajo.

Nè si lasci di riconoscerli spesso ne' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio, tenendo di quando in quando zappato, e purgato dall'erbe il terreno del vivajo, levandoli solamente i rametti troppo grossi, chiamati di falso legno, che venuti fossero per il dosso del fusto; lasciandovi tutti gli altri piccoli, che ajutano la circolazione, e chiamato in pro del medesimo fusto il nutrimento, acciò non resti troppo sottile, sproporzionato, e debilitato di forze, come accaderebbe, se si levassero tutti affatto. E dandosi l'accidente di qualche rametto di falso legno tanto ingrossato, che avesse pervertito il buon ordine della natura, e preggiudicato alla vera cima; questo mette conto tirarlo avanti, tagliando subito tutta la parte superiore; mentre si veda nel predetto ramo di falso legno migliore speranza di cavarne la vigorosa, e desiata pianta: come ho più volte pratica-

tica-

tiato, e ſempre con buoniſſimo eſito, maſſimamente nelle piante di pochi anni, e quando i vigoroſi rametti di falſo legno andavano ſu dritti a cilindro. Nè ſi laſci di tenerli continuamente ben palati, e cuſtoditi, ch' avremo in tre, o quattro anni Ulivi aſſai groſſi, e belli, da trapiantarſi nelle coltivazioni.

Ma perchè gli Ulivi, che vengono dal Vivajo fatto di rami, ſi guarniſcono naturalmente di pochiſſime barbe, e talvolta da una ſola parte; ond' è che ſi rende molto difficile, per non dire impoſſibile, di traſportarli dal Vivajo alla coltivazione ſenza che ſi ſcompagini e ſi disfaccia il pane della terra; e di quì è che molti Ulivi, cavati da queſta ſorta di vivai, ſi perdono affatto, ed altri s' attaccano così debolmente, che non riſolvono quaſi mai nulla; perciò io dico che ſi laſcino in Vivajo per ſei, o ſette anni, che tanto baſta perchè vengano più groſſi di un manico di vanga, ed allora ſi cavino ſenza il ſolito pane, con tutte le barbe ſtaccate affatto dalla terra, tagliandoli il fuſto all' altezza di due braccia e mezzo in circa, piantandoli nella coltivazione appunto come ſe foſſero piantoni, cavati dalle ceppaje degli Ulivi vecchj; e ſaremo ſicuri, che ſi attacchino tutti francamente, coll' eſito di buoniſſima riuſcita; e in tanto ſi perde molto meno tempo a traſportarli dal Vivajo alla coltivazione, e ci liberiamo dalla ſpeſa, e dall' imbarazzo de' pali, che occorrono neceſſariamente, quando ſi piantano piccoli collo rame.

CAPITOLO III.

Del modo, e tempo di fare i Vivaj, o ſieno Conſervatoj d' Ulivaſtrelli ſelvatici, che naſcono dal ſeme.

PER queſta ſorta di Vivaj ancora è neceſſario, che il terreno ſia della qualità e poſitura degl' altri, e però mi riporto a quanto ſopra ho detto ne' Capitoli primo, e ſecondo. Dico adunque che gli Ulivaſtrelli ſelvatici, che ſi vogliono mettere in Vivajo, ſi ſcelgano giovani, ſani, e di buona forza; il che ſi conoſce dall' eſſer groſſi per lo meno come il dito piccolo di una mano d' uomo; con buccia liſcia, verde, ſugoſa, e non proſciugata, e ſopra tutto, ch' abbiano delle barbe comodamente groſſe, e non tutte piccole, e capillari, che

che sieno sane, e di buona forza: cosa che si conosce dal non essere muffite, annerrite, bigie, nè livide, ma colla buccia grossa, vegeta, e che nel didentro sieno di colore che tiri al bianco, e con piccola ceppaja, o barbicaja, che s'attaccano più facilmente, e fanno prove maggiori. Al contrario, gl'altri, che hanno tutte le barbe piccole, capillari, e grossa ceppaja, v'è da dubitare, che non sieno di seme; ma sortiti dalle barbe, o ceppaje d'altri Ulivi grossi, quali fanno sempre meno prove, e s'attaccano più difficilmente di quelli, che nascono veramente dal seme, che sono i noccioli dell'Ulive; e per chi non ha tutta la prattica, non è molto facile a distinguere gli uni dagli altri; ond'è che poi se ne vedono ne' Vivaj di quelli che fanno subito prove maravigliose, ed altri che restano sempre languidi e miserabili; dal che ne segue che i padroni, o per il troppo affetto che portano a quelle piante, ovvero (siami permesso il dirlo) per la poca cognizione che hanno, li trapiantano tutti nelle Coltivazioni, facendo di grosse spese, colla speranza, ma falsa e mal fondata, di vederli presto crescere, e cavarne molto frutto; cosa che a mio giudizio è quasi affatto impossibile; perchè non ho mai veduto, per lo spazio di molti anni di prattica, che le piante per loro stesse languide, miserabili, prosciugate e raffreddate nella loro vegetazione, facciano bella, nè buona riuscita; ma bensì l'hanno fatta quelle, che sino in Vivajo, da bel principio, diedero subito veri e sicuri contrassegni del loro essere sane, gagliarde, e di perfetta salute, il che si conosce dall'essere di buccia liscia, verdona, e gonfiata, e che non solo dalle cime, ma anche dal dosso delle loro rame, ne siano venute in quell'anno nuove e belle gettate: essendo questi verissimi, e sicuri contrassegni, che la sorgente, ch'è quanto dire le barbe, è intieramente sana, e ricca di nutrimento.

Trovati ch'avremo gli Ulivastrelli di seme, prima di piantarli nel Vivajo già preparato, si tagliano i loro fusti alla lunghezza di un palmo, compretaci tutta la barbicaja, sempre vicino ad un occhietto vegeto e rilevato, di dove possano più facilmente sortirne i germogli. Indi si riconoscano le barbe; ed essendovene delle rotte, sfigliate, o lacerate si tagli loro solamente tutto

il

il cattivo; levandoſi tutte affatto alcune altre piccole e capillari, che ſogliono eſſere intorno alla coronetta, cioè in luogo dove gli Ulivaſtrelli reſtavano a fior di terra; perchè laſcandole a quell' altezza, rubano queſte l' alimento migliore all' altre buone, principali, e ſotterranee, che alimentano, e mantengono tutto l' incremento alle piante; valutando io moltiſſimo l' ajutarle in tutto, e non permetter mai coſa che poſſa eſſerli di pregiudizio benchè minimo.

Preparati come ſopra, s' imbrattino tutte le barbe, e ſi piantino ſubito nelle buche del Vivajo, meſſovi prima il ſolito concime, ricalzandoli in modo che l' eſtremità reſti coperta per l' altezza di due dita di terra leggieroſa e ſottile. In quanto al tempo di piantarli egl' è dalla metà di Novembre, fino a tutto Marzo; ma è ſempre meglio farlo più anticipatamente che ſia poſſibile, e in tempo che la terra non ſia bagnata più del biſogno. E caſo che occorreſſe sbarbarli da' boſchi, o dal Vivajo di ſeme, qualche tempo prima di piantarli per farne anticipata la provviſione, ſi conſervino nel medeſimo modo, che ſi è detto per li Magliuoli, nel Capitolo quarto del trattato delle Viti.

Gli Ulivaſtrelli ſelvatici ſi poſſono avere in due maniere, con ſeminare le oſſa ſpolpate, o noccioli nudi dell' Ulive ben mature, ch' abbiano la loro anima ben granita, ſoda, e perfetta, perchè altrimenti non naſcono. Queſti adunque ſi ſeminino nel meſe di Marzo in terreno ben governato, che ſia eſpoſto a Mezzogiorno, ſano, leggieroſo, e ſottile; adacquandoli nella State per lo meno due volte la ſettimana, acciò non patiſcano l' aſciuttore; tenendoli per tutto il Verno coperti colle ſtoje meſſe alte dalla parte di Mezzogiorno, e dall' altra tanto baſſe che tocchino la terra, acciò ſieno riparati dal freddo, e dominati dal Sole, ed alla fine del meſe di Novembre comincino a naſcere, e ſeguitino per tutto Marzo; e in due anni vengono tanto groſſi da poterſi trapiantare in Vivajo, dove ſi devono innestare. Ma perchè queſta maniera d' avere gli Ulivaſtrelli ſelvatici porta ſeco del perdimento di tempo, e il più delle volte pochi ne naſcono, per mancanza di diligenze, e per non aver ſaputo ſcegliere i nocciuoli, e il terreno a propoſito; perciò le perſone poco coſtanti

con

con facilità si nojano, e s'abbandonano, parendo loro loro una cosa incerta, ovvero troppo lunga aspettare nove, o dieci mesi prima che comincino a nascere. Ma per maggior sicurezza d'ognuno, è da saperſi, come io ne ho seminati molte volte in più luoghi, e sempre con buonissimo esito, massime in Pistoja il 1734. me ne nacquero sopra a 2500. e il 1736. passarono tre migliaja, de' quali ne feci due Vivai bellissimi. Ma chi non vuol l'imbarazzo di seminarli, e custodirli per due anni così piccolini, pensi anticipatamente a farne cercare per li boschi, ed in altri luoghi, ove restano gli offetti dell'Ulive cadute, ovvero spolpate dagli Uccelli, dove nascono da per loro, e in tre, o quattro anni diventano grossi, e capaci di potersi trapiantare nel Vivajo per innestarli. Ma è vero che questi non sono tanto buoni, come quelli seminati, che vengono i soli due anni, e molto più guarniti di buone barbe, per tutti i versi. Io non vorrei che l'avere avvertito a cercare gli Ulivastrelli selvatici per li boschi, fosse appreso per uno scherzo, ovvero per una cosa detta di più, quando è verissimo, che ne' Paesi caldi, dove sono qualità d'Ulivetti, come nel Pisano, nel Luccheſe, verso Pietrasanta, ed in altri luoghi simili alle sponde della marina, non solo per li boschi, ma per li medesimi Uliveti, si trovano molti Ulivastrelli grossi, e di buona forza, essendovi persone che li cercano, e li vendono a quattro, o cinque lire il cento, buoni e capaci di piantarsi subito in Vivajo per innestarveli.

Dopo piantati gli Ulivastrelli si vadano a riconoscere gli ultimi giorni del mese di Maggio, ovvero primi di Giugno; ciò che dipende dal clima, dalla Stagione, e dalla qualità della terra più o meno pronta e attiva, zappando minutamente il Terreno, e purgandolo dall'erbe; e di mano in mano che si zappa, o si vanga vicino agli Ulivastrelli, s'allontani loro un poco la terra all'intorno; e nel medesimo tempo si osservino esattamente tutte le nuove sortite di germogli, lasciandone solamente uno per Ulivastrello il più robusto, e meglio situato, tagliando diligentemente tutti gli altri con temperino, o forbicette taglienti; tenendo nella State, e nell'Autunno continuamente zappato,

to, e pulito il terreno dall' erbe, e i medeſimi Ulivaſtrelli dalle nuove ſortite; affinchè queſte non ſieno nè pur di minimo pregiudizio al germoglio laſciato per inneſtare, levandoli parte del nutrimento, e in tanto s' abbia l'occhio al medeſimo germoglio, tagliando diligentemente tutt' i piccoli rametti, che ſi vedono naſcere per il doſſo del fuſto, per l'altezza d' un palmo almeno ſopra la terra, acciò venga più liſcio, e pulito che ſia poſſibile, per poterlo inneſtare giù abbaſſo. Io dico che s' inneſtino baſſi, e vicino alla terra, poichè trapiantati nelle coltivazioni ſarebbe bene che l' inneſtatura reſtaſſe coperta dalla ſuperficie del ſuolo, mentre vado perſuaſo che non poſſa eſſer che bene il penſare, e antivedere più che ſia poſſibile, perchè ſe mai accadeſſero diſgrazie, che Dio non voglia, d'armate di Soldati che tagliaſſero, e abbrucciaſſero gli Ulivi, ovvero ſeccaſſero, com'è accaduto più volte, per il troppo rigore del freddo, poſſino rimettere ſul domeſtico: eſſendovi anche da conſiderare che il ſelvatico creſce aſſai meno del domeſtico, perlocchè non vengono mai i fuſti uniti, nè di groſſezza uguale, quando l' inneſtatura reſta ſcoperta, e alza dalla ſuperficie della terra.

Il primo meſe di Novembre dopo piantati in Vivajo ſi vanghi, o ſi zappi andantemente tutto il terreno, e nel medeſimo tempo ſi ſcalzino diligentemente gli Ulivaſtrelli, tagliandoli tutte le barberelle piccole, e capillari, che aveſſero gettate ſu alte a fior di terra, governandoli col ſolito concime bene ſmaltito, trito, e ſoffanzioſo.

Paſſando poi all'ultima ſettimana del meſe d' Aprile, ovvero alla prima di Maggio dell' anno dopo piantati, e governati, ſi comincino a inneſtare ſenza intervallo di tempo, come dirò in appreſſo.

Il più ſicuro, e sbrigato modo d'inneſtare gli Ulivaſtrelli ſelvatici, ſi è quando ſon piccoli del ſecondo anno, dopo piantati in Vivajo, e a bocciuolo, o come altri dicono bucinello, cannello, o anelletto. Si ſcelgano adunque le mazzette dagli Ulivi domeſtici di buona razza, venute nell'anno avanti dalle cime delle rame robuſte, e gagliarde, ch' abbiano gli occhi vicini uno all' altro, groſſi, e rilevati; alle quali ſi ſtacchi con diligenza tutta la buccia, facendoſi dalla parte della cima, indi ſi tagli tutta all'intorno fra un occhio, e l'

altro

altro per cavarne ſolamente gl' Anelletti, già ſtaccati, e allentati; accoſtando poi la mazzetta, con più anelletti accanto al fuſto ſelvatico da inneſtarſi, per vedere ſe le groſſezze ſieno uguali, coll' avvertenza, che la mazzetta domeſtica reſti un poco più piccola del fuſto ſelvatico, perchè mentre ſi fanno gl' inneſti, gli anelletti s' allargano, facendoſi più grandi di quel che naturalmente ſtavano ſopra il doſſo della loro mazzetta, nè mai ſi cavino prima che dal canto noſtro non ſiano in certa maniera aſſicurati, che ſtiano bene, e vadano giuſti nel fuſto ſelvatico, acciocchè l' aria calda non abbia tempo d' aſciugarli, e conſumare, come accade facilmente, una certa piccola, e naturale umidità di nutrimento, che reſta al di dentro della buccia, e facilita moltiſſimo l' attaccamento. Laddove cavati prima, e tenuti molto fra le mani all' aria ſcoperta, per provarli più volte ſopra a diverſi fuſti ſelvatici, s' aſciuga, e ſi conſuma tutta l' umidità, originata da quel poco di nutrimento, quando non avvizziſcano; e di quì è talvolta che molti non s' attaccano. Non pigliandoſi mai gli anelletti vicini al piè della mazzetta, dove gli occhj ſono troppo piccoli, poco vegeti, e tanto imprigionati nella buccia, che ſono quaſi ciechi, quali benchè ſi attacchino francamente, non fanno mai ſortite che ſieno buone a nulla: perlocchè molti s' ingannano, mentre l' attribuiſcono all' eſſerſi attaccati malamente, ovvero alla debolezza delle piante.

Trovata la mazzetta domeſtica di groſſezza uguale al fuſto dell' Ulivaſtrello ſelvatico; queſto ſi tagli poco ſopra al luogo, dove ſi vuole inneſtare, e allentata la buccia dal fuſto, diviſa e ſpaccata in due, o tre parti, ſi cavi toſto con diligenza il deſtinato anelletto dalla mazza domeſtica, in modo che non venga fuori crepato, mettendolo ſubito ſopra il diviſato fuſto ſelvatico, ſpingendolo con avvedutezza abbaſſo, tanto che non crepi, e abbracci giuſtamente il medeſimo fuſto; e in maniera che l' occhio migliore reſti al di ſopra della piegatura, caſo che l' Ulivaſtrello foſſe ſtorto; poichè rimanendo al di ſotto, in vece di correggere, ſi accreſcerebbe il difetto. Nè ſi faccia mai queſta operazione in giornate piovoſe, nè troppo ventoſe, nè pure ſul mezzogiorno, quando foſſe un gran caldo.

Venticinque o trenta giorni dopo inneſtati gli Ulivaſtrelli, ſi vadano a riconoſcere eſattamente, ſe aveſſero gettati, come neceſſariamente avranno fatto, nuovi germogli per il baſſo fuſto ſelvatico, per cagione di quel gran taglio fatto ſopra la loro teſta, che ha ſerrata la ſtrada al nutrimento; quale volendoſela fare di nuovo, fa immediatamente la ſua prima azione verſo l'occhio dell'inneſto, mentre queſto ſia attaccato. Ma non eſſendo anche capace di ricevere tutta l'eſuberanza della virtù vegetativa, che li tramandano le barbe, non può eſſer di meno, che non ſi facciano dell'aperture, per mezzo di nuovi germogli, ſopra il fuſto ſelvatico, che impediſcano che l'occhio dell'inneſto non getti ſubito il deſiderato, e anticipato virgulto con quella prontezza, e con quella forza, e attività che fa, quando il fuſto ſelvatico è tenuto pulito da tutte le nuove ſortite; e perciò ſi levino, non ſolo più preſto che ſia poſſibile, ma ſubito che ſi vedono naſcere, per obbligare tutto il nutrimento a favore dell'occhio dell'inneſto, affinchè ne venga ſollecitamente un germoglio di robuſtezza capace di ricevere, e impiegare validamente in ſe ſteſſo tutto il nutrimento, che li tramandano le barbe. Creſciuto poi alla lunghezza di un palmo incirca, ſi oſſervi, ſe dal medeſimo occhio domeſtico ne foſſero venuti altri, come ſuole accadere; queſti ſi levino con temperino tagliente, laſciandovi ſolamente il primo, e ſe per il doſſo di queſto ſi vedeſſero rametti, capaci di farſi troppo groſſi, e pervertire il bell'ordine della natura, ſi taglino ſubito intieramente; non eſſendo altrimenti vero ciò che da molti viene falſamente aſſerito, che il tagliare il primo, ſecondo, e terz'anno ſopra le piante giovani, ſia un groſſo male, adducendo per ragione, da loro ſognata, che le piante reſtano nojate, infaſtidite, e avvelenate dal ferro, e in tanto non vedono queſte buone genti, che la vera noja, faſtidio, e veleno ſono i troppi rami, che fino da principio ſi laſciano ſopra le piante giovani, dove cominciano ſubito a fare della confuſione, e alterare tutto il buon ordine con pregiudizio notabiliſſimo delle medeſime piante. Nè mai ſi taglino tutti affatto gli altri rametti piccoli, venuti per il doſſo del fuſto ſecondo il buon ordine; perchè queſti facilitano la circolazione del medeſimo fuſto,

ſenza

senza esser di minimo pregiudizio alla vera cima, e all' altre rame destinate a comporer la pianta, zappando, o vangando più volte il terreno, tenendolo sempre netto, e pulito dall'erbe.

Innestati, e stradati gli Ulivi, come sopra si è detto, si metta a ciascheduno provvisionalmente una piccola canna, fermandovi l'innesto con legatura non molto serrata, fatta in luogo proprio con ginestre, o fila d'erba; perchè essendo così piccoli, teneri, e delicati; non hanno altro bisogno che d'esser guidati dritti, per poter crescere con maggior commodo. Cresciuti poi tanto che possano essere troppo agitati, e danneggiati da' venti, si metta loro una grossa canna; ovvero un piccolo paletto, fermandovi l'Ulivo con legatura di salcio fatta propriamente colli suoi fardellini di fieno, acciò non restino sbucciati, nè danneggiati per nessun verso. Facendoli tutte queste diligenze, che non richiedono tanto perdimento di tempo, nè sono così dispendiose, quanto subito a prima vista vengono considerate, io assicuro ognuno, che il terz'anno dopo innestati, avremo Ulivi bellissimi, e di grossezza capaci di trapiantarsi nelle coltivazioni.

Questa sorta d'Ulivi innestati sopra gli Ulivastrelli di seme, coltivati e custoditi che sieno in Vivajo, come sopra si è detto, sono molto migliori, e più fruttiferi degli Ulivi d'Uovoli, e di rami d'Ulivo; perchè quelli di seme si piantano colle loro barbe, e cominciano subito ad agire, e disporsi alla vegetazione: per lo contrario quelli d'Uovoli, e di rami, per essere, dirò così, piccoli membri, o particelle di puro legno, recise e separate affatto dalle loro piante, senza niente d'avviamento di barbe, non possono cominciare ad agire che nell'atto della loro rarefazione, risvegliata dal caldo della stagione: dovendo in un tempo stesso sortirne e germogli, e radici, per attraerne dalla terra il nutrimento, acciò possano crescere i loro virgulti; ond'è che a mio giudizio, è molto difficile, che possano farlo andantemente colla dovuta celerità; mentre non possono per allora avere le loro barbe grosse, e capaci di mandarli il dovuto necessario alimento; e cominciando poi a farsi sentire il caldo della stagione, e asciugarsi la terra, con pregiudizio notabilissimo di quelle piccole, tenere, e delicate barberelle, che non

hanno forza, nè ſuſſiſtenza capace di reſiſtere al caldo, e all'aſciuttore della State; e intanto ſi ſoffermano, e reſtano d'agire, addormentandoſi, e proſciugandoſi i loro germogli, quando non avvizziſcano; di manieracchè ſi rendono affatto incapaci di ricevere tutta l'eſuberanza, e pienezza di nutrimento, che in avvenire poſſono tramandarli le barbe; quando per mezzo delle nuove ſtagioni propizie, e favorevoli, con maggiore energia e attività principiano una nuova azione; e di quì è che gli Ulivi d'Uovoli, e di rami, ſono di gran lunga inferiori a quelli di ſeme, che furon piantati in Vivaio colle loro barbe ſelvatiche già groſſarelle, e aſſodate, e cominciano toſto ad agire colla dovuta vivezza, e celerità, ſenz'eſſere con tanta facilità trattenuta la loro azione dal caldo, e dall'aſciuttore della State; perchè le barbe ſelvatiche anche di quell'età, hanno ſuſſiſtenza capace di reſiſtere molto più all'ingiurie della ſtagione di quel che poſſano mai fare le delicate, e meno attive barbe degli Uovoli, e de'rami; ond'è che gli Ulivaſtrelli di ſeme ſono ſempre capaci di migliore, più ſicura, e anticipata riuſcita, di quel che ſieno gli altri, quando anche i Vivaj abbiano ugualmente il comodo dell'acqua. E chi aveſſe difficoltà di crederlo, ſi contenti di farne la prova con tutte le regole ſopra deſcritte, e l'aſſicuro che reſterà facilmente perſuaſo, e convinto.

CAPITOLO IV.

Del modo, e delle regole più ſicure per mettere all'ordine il terreno per la Coltivazione degli Ulivi.

PRimieramente è da ſaperſi, che nelle Terre bizzarre, forti, e capaci di ritenere in ſe ſteſſe della ſoverchia umidità, ſarà coſa molto utile, e vantaggioſa il farvi le foſſe anticipatamente un anno prima di piantarvi gli Ulivi; laſciandole poi così aperte, eſpoſte al caldo della State, ed al ghiaccio dell'Inverno, acciò le terre poſſano ricuocerſi, ſtritolarſi, e mutar natura, facendoſi più attive, e pronte ad abbracciar le piante, e invitar le barbe. E ſe il caſo, e la neceſſità portaſſero, che ſe ne doveſſero piantare qualcheduni in queſta ſorta di terre ſubito fatte le foſſe, vi ſi brucino prima de'faſci di ſtipa, o altro legname, almeno in quei luo-

luoghi, dove si devono mettere le piante degli Ulivi; perchè anche in questa maniera si rendono quelle terre alquanto più pronte, e trattabili; aggiugnendo quattro, o sei Corbelli di terra scelta per Ulivo, messali intorno alle barbe.

In quanto poi alle maniere di preparare, e mettere all'ordine il terreno, queste sono molte e diverse; perchè un paese richiede la Coltivazione in una maniera, e l'altro in un'altra tutta differente; oltre all'esserci molti che in un medesimo spazio di terreno, vogliono piantarvi Ulivi, Viti, Frutti, ec. e altri, che vogliono solamente Ulivi; di modo che non si può descrivere una certa regola generale, che non patisca veruna eccezione; mentre è necessario riguardare alla qualità, e positura del suolo, al Clima del paese, e al genio delle persone: cosa ch'è difficile, per non dire impossibile a descriversi in maniera che tutti ne possano restare soddisfatti e contenti. Ma tuttavolta voglio far animo, e dir qualche cosa come di passaggio per quello riguarda il dar ordine alle Coltivazioni, e alle piante, acciò facciano la loro dovuta simetria; e dir poi al dilungo ciò che vada praticato nel piantare gli Ulivi, per averli anticipatamente grossi, robusti, e fruttiferi.

Per quello adunque che riguarda l'ordine di coltivare il terreno, quando sia in positura che pianeggi, si facciano subito le fosse, fonde due braccia, e larghe assai più, coll'avvertenza che l'acque, tanto superficiali, che sotterranee, abbiano felicemente il dovuto esito, facendovi le sue fogne, e sopra la solita stipa, o altro legname verde, e grossolano; e si pratichino tutte le medesime regole già dette per le fosse da Magliuoli nel Capitolo terzo, del Trattato delle Viti.

In quanto alla lontananza delle fosse una dall'altra, quando si voglia far solamente Uliveto senza nessuna altra sorta di piante, si facciano in distanza di dieci, undici, e fino in dodici braccia, e più e meno secondo la qualità del suolo; ch'essendo sostanzioso, e grasso si facciano più lontane che se fossero magro, e di poco corpo. Piantandosi poi gli Ulivi lontani uno dall'altro appunto quanto è la distanza delle fosse, e in modo che facciamo la quincunce, ch'è quanto dire sterzati, dritti, e affilati per tutti i versi; nè mai si lasci di piantare nelle medesime fosse i Magliuoli a due filari, in distanza di quattro, o

cinque palmi l'uno dall'altro; poichè questi cominciando a fruttare, rendono in breve tempo la spesa della coltivazione, e costano pochissimo, mentre si piantano nelle medesime fosse fatte per uso degli Ulivi.

Se poi volessimo le Coltivazioni d'Ulivi, frutti, viti, ec. si facciano le fosse nella medesima distanza, piantandone una tutta Ulivi e viti, e l'altra tutta di viti, e frutti; ovvero si piantino andantemente in tutte le fosse un Ulivo, e un frutto con i suoi Magliuoli, mettendo da per tutto le bronche, in mezzo agli Ulivi ed a frutti, tirandovi sopra due viti per ciascheduna, con l'avvertenza, che s'accordino, e facciano simetria gli Ulivi con i frutti, ed i frutti con gli Ulivi; e similmente le bronche messe col medesimo ordine faranno la dovuta comparsa e dimostrazione ordinata: cosa che per chi ha genio alla Campagna, e senso alla Coltivazione, è capace di darli molto piacere, oltre all'utile considerabile, ch'è certissimo. E non volendo servirsi delle bronche, si piantino in loro luogo degli Oppj, che in questo modo ci liberiamo dalla spesa, e dal perdimento di tempo, ch'è necessario per accomodarle, e rinnovarle di quando in quando.

Si facciano poi sopra il suolo della coltivazione ne' luoghi più bassi le sue fosse, per uso delle acque superficiali, e meglio, e più stabili sono le sassajuole; come altri dicono acquidocci di sassi murati a secco, che li fanno benissimo, e con poca spesa alcuni Contadini dello Stato Fiorentino, e di Parma.

Queste fosse o acquidocci debbono servire per ricevere, e portar via l'acque piovane, e superficiali, che quivi scendono dal suolo della Coltivazione, e dall'altra campareccia superiore; e tal volta raccattano, e portano via anche parte dell'acque sotterranee, quando le fogne delle fosse si fanno sboccare nei predetti acquidocci, mentre questi sieno più profondi delle fogne delle fosse. Ma perchè non è sempre possibile che tutte le fogne delle fosse, che si fanno in una coltivazione grandiosa, ch'abbia la superficie del suolo discomposta e d'ineguale adjacenza, abbiano l'esito dell'acque sotterranee per mezzo de' suddetti acquidocci; di quì è che molte volte ci troviamo in necessità di dover fare qualche fossa traversa, o laterale con fogna

più

più grande dell' altre, che pigli tutte le sboccature, e teſtate delle fogne dell' altre foſſe della coltivazione; facendo, che queſte commettano e ſi uniſcano bene inſieme con la fogna della foſſa maeſtra, (chiamandola così, mentre queſta deve ricevere, e portare via tutte l' acque ſotterranee, che vi ſcendono dalle fogne di molte altre foſſe) in modo che tutte l' acque ſotterannee poſſano avere felicemente il loro eſito, acciò il terreno della coltivazione ſi renda maggiormente ſano, quando di ſua natura non foſſe.

Nè ſi laſcino di fare in più luoghi della coltivazione i ſuoi muretti a ſecco, ovvero cigli di piallacci, o come altri dicono piote di terra erbata, in diſtanza di più e meno braccia, laddove porta il biſogno, per mettere il ſuolo più che ſia poſſibile in piana poſitura; acciocchè il corſo dell' acque delle groſſe pioggie, che pur troppo vengono, non porti via quella quantità di terra, che ſarebbe ſenz' i ſuddetti muretti, o cigli: e riguardo all' altre coltivazioni, che ſi fanno in luoghi più montuoſi, e ſituati in poſitura molto ſcoſceſa, neceſſariamente vi ſi debbono fare ad ogni corto tratto di terreno i ſuoi rattegni, con muretti o cigli come ſopra, mettendo dentro a ciaſcheduno il ſuo filare d' Ulivi, Viti, e Frutti, e nel mezzo delle branie, o come altri dicono piane, o campetti, che reſtano tra un rattegno e l' altro, vi ſi mettino i ſuoi filari d' Ulivi con le medeſime regole, e col medeſimo ordine detto di ſopra; con la differenza, che ne' luoghi molto ſcoſceſi i filari degli Ulivi, che ſi mettono ne' mezzi dei campetti, ſi poſſono piantare a buche o ſieno formelle, larghe tre braccia per ogni verſo, e due profonde; facendo a tutte le ſue piccole foſſette con le ſue fogne, che piglino tutto il fondo della buca, e abbiano comunicazione, e ſi uniſcano con le fogne delle foſſe, che reſtano dentro ai cigli, acciò poſſano andarſene felicemente l' acque ſotterranee; quando non ſi vogliano fare andantemente le foſſe, come conſiglio, che vadano da una parte all' altra, eſſendo queſta la regola migliore e più ſicura; e volendoſi fare ſolamente Oliveto ſenza neſſuna altra ſorta di piante, ſi facciano i cigli, e muretti un poco più vicini uno all' altro, mettendo in mezzo delle branie i ſuoi filari d' Ulivi piantati a foſſe, o a buche, ſecondo che ſi ſti-

ma più proprio: facendo ſotto a' cigli le ſue piccole foſſette, che vadano da una parte e l'altra della coltivazione con alcuni denti, o rattegni, che raccattino e portino via non ſolo l'acque ſotterranee, ma anche le ſuperficiali, che vi ſcendono dalla campereccia ſuperiore. In ſomma non ſi cominci mai una coltivazione, ſe prima non ſiamo aſſicurati, che ſia beniſſimo digerita da perſone capaci e intendenti, ch'abbiano preſe le dovute miſure per i ripartimenti, e deſtinati i muri, e le foſſe maeſtre per gli ſcoli dell'acque, con altre oſſervazioni neceſſarie, che facilitano il lavoro, ſcemano la ſpeſa, e rieſcono più ſtabili, più belle, e meglio fatte. Non eſſendo così facile di pigliarne ſubito il ſuo verſo, perchè anche in queſto ſi ricerca della cognizione, e della prattica.

CAPITOLO V.

Del modo, e tempo di ſvellere gli Ulivi dal Vivajo, e piantarli nelle Coltivazioni.

PReparato ch'avremo il terreno con tutte le regole già dette nel Capitolo antecedente, e appropriato di qualche tempo avanti il concime di Cavallo biadato, di pecorino, lupini corti, cuojazzoli, o ſieno ritagli di Calzolari, ſterco di Colombi, e di Polli già meſcolato, ridotto trito, e tutto d'una medeſima qualità: Dovendoſi piantare gli Ulivi in terreno leggiero, ſottile, aſciutto, ed in paeſe non molto freddo, ſi comincino a piantare ſubito paſſata la metà di Novembre, fino alla metà di Dicembre, tanto quelli di Vivajo, che i piantoni, che ſi ſtaccano dalle ceppaie degli Ulivi vecchj. Laddove ne' terreni forti, e capaci di ritenere in ſe ſteſſi della ſoverchia umidità, non ſi piantino prima, che al principio del meſe di Marzo fino a tutto Aprile.

Parlandoſi adeſſo degli Ulivi di Vivajo, e del modo di ſcavarli, e portarli nelle Coltivazioni, ſi oſſervino, e ſi ſcelgano primieramente tutti que' buoni, e ſenza neſſuna imperfezione, che ſi conoſcono dalla vivezza della loro buccia, liſcia, verdona, e molto ſugoſa, e dalle gagliarde, robuſte, e nuove ſortite venute in quell'anno. E perchè non tutti ſanno diſtinguere i buoni da' cattivi, non ſi laſci d'andare, o mandare perſona prattica nel Vivajo a farne la ſcelta, ſegnandoli con una

lega-

legatura di ſalcio, e tagliandoli tutte le rame ſuperflue; affinchè andando i Contadini a ſcavarli, non piglino errore; che in queſta maniera ſiamo aſſicurati di piantarli tutti robuſti, vegeti, di buona forza, (mentre non gli ſuccedano diſgrazie accidentali) e capaci di farſi preſto groſſi e fruttiferi.

Parlando adeſſo del modo di sbarbare gli Ulivi del Vivajo, ſi cominci queſta faccenda colla vanga, e ſi termini colla zappa; ſcavando la terra largamente all' intorno dell' Ulivo, in maniera che vi reſti ſempre attaccato il ſuo pane, e ſi vada più al fondo di quel che ſieno le barbe, acciò reſtino bene iſolate, levandoſi affatto tutta la terra di ſopra, fino al piano delle barbe per alleggerirlo di peſo. Legandoſi poi il medeſimo pane ſtrettamente con due, o tre legature di ſalci, meſſavi prima intorno della paglia, o fieno, acciò ſtia unito, e non ſi ſcompagini; indi ſi ſmuova, alzandolo con diligenza, tanto che vi poſſa entrar ſotto una pezza di tela groſſa, come ſarebbe un canevaccio grande, ovvero un grembiale ordinario da Donna, tirandolo da tutte le parti all' insù, in maniera che ſerri, e ſtringa il pane dell' Ulivo, legnando i quattro canti della predetta tela ſtrettamente al fuſto dell' Ulivo, affinchè la terra non ſi poſſa allargare, nè ſlaccare dalle barbe. Avendolo adunque così legato e faſciato, per portarlo con più facilità dal Vivaio alla Coltivazione, ſi metta in una corba, o ſia corbello fatto appoſta largo di ſponda; ponendolo poi ſopra le ſpalle d' un Uomo, raccomandandoli che lo porti colla dovuta diligenza: e ſe il viaggio foſſe tanto lungo che biſognaſſe ripoſare, avverta nel poſarlo, e ripigliarlo ſopra le ſpalle, di farlo in maniera che non ſi ſtacchi la terra dalle barbe.

Arrivato che ſia nella Coltivazione, ſi metta ſubito nella foſſa già preparata in queſta maniera. Si faccia ſopra la ſtipa, o macchia già meſſa in detta foſſa, un groſſo ſuolo di terra ſcelta, leggieroſa, pronta, e attiva; mettendovi ſopra per lo meno un groſſo corbello del ſolito concime ſoſſanzioſo, meſcolandolo colla medeſima terra; allargando poi quella meſcolanza in maniera che faccia la figura d' una buca, dove ſi metta diligentemente l' Ulivo nella medeſima poſitura, e aria che ſtava nel Vivaio, e in modo che non reſti al fondo

do più di due terzi, o tre quarti di braccio nelle terre ſottili ed aſciutte, conſiderato il calo, e avvallamento per la ragione della ſipa, e della terra ſmoſſa, e ſollevata: che nelle terre forti, groſſe e atte a ritenere in ſe ſteſſe della ſoverchia umidità non ſi paſſi mai due terzi di braccio e forſe meno, ciò che deve ſervire di regola generale per tutte l'altre qualità d'Ulivi. Levandoli poi la faſciatura, e legatura, e addirizzato che ſia; s'accolli ſenza pigliare la diviſata meſcolanza di terra, e concime, in maniera che il pane reſti beniſſimo dappertutto circondato, e coperto. Nè ſi laſci di ſcaſſare più che ſia poſſibile d'ambe le parti della foſſa, acciò le barbe abbiano maggior adito di potere agire, e allargarſi. Pratticandoſi tutte queſte diligenze, che ſecondo me, ſono faciliſſime, è certo, che ſiamo ſubito aſſicurati, non ſolo che s'attacchino tutti francamente; ma che facciano altresì ugualmente prove maravigliose, come n'hanno fatte molte migliaja da me piantati in diverſi luoghi della Toſcana. Indi ſi metta a ciaſcheduno Ulivo un dritto, e groſſo palo, lontano circa a un palmo dal ſuo fuſto, acciò non poſſa ſcompaginare il pane, nè lacerare le barbe, nell'atto di ficcarlo in terra; e legato ſu alto, e accoſtati e ſerrati inſieme il palo, e l'Ulivo, agitati poi da' Venti, trovando coll'altro reſiſtenza, vengono a contraſtare, e ſtanno molto più forti, che ſe il palo foſſe meſſo appunto al piè dell'Ulivo; perchè in queſta maniera il palo con tutta facilità s'uniſce, e s'addatta ſubito a piegarſi per tutt'i verſi, che l'Ulivo lo chiama; e intanto non s'urtano, nè ſi ſtroppiccino inſieme, in maniera che la ſoddezza, e ruſtichezza del palo colle legature de' ſalci lacerino, e guaſtino la ſcorza con pregiudizio notabiliſſimo dell'Ulivo; perchè la buccia è la parte più nobile, e delicata, ch'abbiano le piante, e perciò vien chiamata comunemente il loro cuore; e ſenza di queſta non poſſono nè vivere, nè creſcere, nè produrre rami, nè foglie, nè fiori, nè frutti; e però ſi faccia tutto il poſſibile perchè non ſia mai nè lacerata, nè guaſta in neſſuna maniera. Accomodato che ſia il palo, come ſopra ſi è detto, vi ſi fermi l'Ulivo con una legatura vicina alle rame colli ſuoi fardellini di fieno; ovvero ſi faccia paſſare il ſalcio fra una rama, e l'

altra,

altra, facendo una ſola legatura alla più groſſa, ſecondo che porta il biſogno, e il caſo. Nè mai li piglino, e ſi ſerrino inſieme più rame, come ho veduto pratticare in alcuni luoghi, che pigliano col falcio la maggior parte delle rame, ſerrandole addoſſo al palo in maniera che quelle piante pajono granate; onde ne ſegue, che i poveri Ulivi così maltrattati non poſſono ſtenderſi, nè allargare le rame; e così quelle legature in vece di farli il dovuto benefizio, li cagionano un groſſo male.

CAPITOLO VI.

Del modo, e del tempo di piantare gli Ulivi, detti Piantoni, che ſi ſtaccano dalle Ceppaje, o barbicaje degli Ulivi groſſi.

ANche per queſta ſorte d'Ulivi, chiamati piantoni, ſi debbono preparare le foſſe colle medeſime regole accennate nel Capitolo quarto; e trattandoſi di piantarli nelle terre leggiere, e di poco corpo, ſi faccia dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre; e nelle terre umide e forti, dal principio di Marzo fino a tutto Aprile, ſcegliendo i Piantoni giovani d'otto, nove, e fino in dieci anni, groſſi come il collo della mano d'Uomo, fin'all'altezza di tre braccia, di buona razza, e di buona forza; ch'è quanto dire non languidi, indeboliti, nè proſciugati; perchè eſſendo così impoveriti di nutrimento, in vece d'andare avanti, e ſeguitare a creſcere, raffreddanſi, e tornano indietro; e non è altrimenti vero, che il concime ſia capace di fargli rinvigorire; perchè oramai ſono aſſicurato dalla prattica e dall'eſperienza di trentacinque e più anni, che non ſolo gli Ulivi, ma anche l'altre piante languide, e proſciugate, reſtano ſempre piccole, miſerabili, e poco fruttifere. Si ſtacchino adunque dalle loro Ceppaje, o barbicaje per mezzo di Perſone prattiche, acciò lo facciano deſtramente, ſenza guaſtare le medeſime Ceppaje, nè farli altro male, e ſenza lacerare, nè ſtaccare la buccia a' Piantoni.

Riguardo poi al modo di piantarli, è da ſaperſi, che ſi debbono ſegare in maniera che il loro fuſto reſti più di due braccia alto ſopra la terra; coſa che non ſi può

appun-

appunto limitare, perchè non tutti hanno i fusti alti, dritti, liscj, e puliti da poterli segare alla medesima lunghezza: dimodocchè bisogna dipendere dalla qualità de' fusti, e segarli più lunghi, o più corti dove il bisogno richiede, sempre col dovuto riguardo, che vicino alla segatura vi resti qualche occhietto, o sia utricolo, già disposto alla vegetazione per la sortita d' un nuovo rampollo, da servirsene per cominciare a formare l' ossatura delle rame. Dopo segate a quella lunghezza creduta propria, si purghino meglio che sia possibile le loro Ceppaje da tutto il legname stillato, cattivo, e imperfetto, tagliandoli tutte le barbarelle piccole e cappillari, senza lacerarli, nè guastarli la buccia; servendosi dell' Accetta, o del Pennato colla cresta; e molto meglio sono alcuni scalpelli col manico di legno forte, ch' abbia il taglio rotondo fatto a lunetta, quasi a forza di un piccolo mazzuoletto, facilitano moltissimo, e fanno il lavoro con somma pulizia, senza lacerazione di buccia, e senza stigliature, e scheggiature di legname. In somma questi scalpelli sono strumenti propriissimi, non solo per questa facenda, ma per fare anche tagli di grossi rami, sopra gli Ulivi, ed altri Alberi, dovendosi tagliare tra un ramo, e l' altro, dove per la moltiplicità, e per la confusione de' medesimi rami non possiamo servirci de' Pennati, dell' Accette, nè delle Seghe. Preparati come sopra, si copra la segatura con mestura da innesti, imbrattandoli col solito sterco tutta la barbicaja, indi si piantino nella medesima positura e aria, che stavano sopra le loro Ceppaje; e in maniera che non restino al fondo più di due terzi, o tre quarti di braccio, considerato l' abbassamento che fanno subito alle prime pioggie dopo piantati, per la ragione della stipa, e della terra smossa, e sollevata di fresco, governandolo col solito concime sostanzioso nella quantità d' un grosso corbello per ciascheduno, mescolato colla terra scelta, accostandola, e serrandola da per tutto al piantone, senza pigliarla, nè batterla; ed assicuro ognuno che avremo più anticipatamente Ulivi bellissimi, senza la spesa de' pali, e senza il perdimento di tempo di doverli tenere per cinque, o sei anni continuamente legati, e riveduti, meglio difesi dalle bestie, e da' Venti, più facili ad allevarsi bene; ed il terz' anno dopo piantati cominciano a fruttare, e

fanno

fanno beniſſimo in tutt' i paeſi, e in tutte le terre capaci d' Ulivi. Ma è altresì veriſſimo, che ne' paeſi caldi, come nel Piſano, nel Lucchese, verſo Pietraſanta, e in altri luoghi ſimili alle ſponde della marina, dove ſono quantità d' Oliveti belliſſimi, che rendono meraviglia a chiunque li vede; dico che in queſti luoghi per la ragione del beneſizio dell' aria, e del vento zeffiro, molto propizio e favorevole a quelle piante, fanno aſſai meglio, e più preſto; e per dirla giuſta, non ſarebbe loro di certo pregiudizio, quando non ſi praticaſſero eſattamente tutte le diligenze ſopra deſcritte; ma per non aprir la ſtrada a qualche diſordine, che pur troppo ſe ne vedono, maſſime in quel o genere, ſtimo bene di confermarmi, dicendo che ſi faccia il poſſibile per praticarle tutte colla maggior eſattezza.

Per quelli poi che ſi trovano di fuſto corto, ſtorto, e ſcabroſo, ſi ſeghino alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, coprendo la legatura con meſtura da innesti, purgando loro la Ceppaja da tutto il legname cattivo, e imperfetto, tagliandoli le ſolite barbe ſottili, e capillari, e imbrattati che ſieno, ſi piantino con tutte le regole, dette per quelli che ſi laſciano col fuſto alto ſopra la terra, avuto riguardo che l' eſtremità reſti coperta per l' altezza di due dita di terra, mettendo a ciaſcheduno una cannuccia che ſerve di ſegnale; ſcaſſando più che ſia poſſibile la foſſa d' ambe le parti, acciò le barbe poſſano maggiormente allargarſi, e agire con più facilità, nè ſi faccia mai queſta facenda in tempo che la terra ſia troppo bagnata. E ſe occorreſſe ſtaccarli dalle loro piante qualche tempo prima di piantarli nelle coltivazioni, ſi conſervino in qualche cantina, o ſtanza che non ſia molto fredda, coperti affatto con l' arena; ovvero ſi ſotterrino in luogo di terra leggiera, ſottile, e facile a paſſare la ſuperfluità dell' umido.

Io ſtimerei di mancare, ſe non diceſſi qualche coſa anche degli Ulivi, che ſi cavano da quei rami, che avanzando ſopra le teſte dei piantoni, ovvero ſi tagliano ſopra gli Ulivi groſſi nell' atto di piantarli, e ſi piantano immediatamente nelle coltivazioni. Queſti ſi ſeghino alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, coprendo ambedue le ſegature con miſtura da innesti, e imbrattati che ſieno da per tutto col ſolito ſterco, ſi

pian-

piantino per dritto nelle foſſe della coltivazione con tutte le medeſime regole dette per li piantoni baſſi, che rimangono ſotto la terra; col dovuto riguardo, che il mezzo delle foſſe reſti un palmo più baſſo di quel che ha la ſuperficie della compareccia adjacente; perchè anche da queſta ſorta di rami, piantati ſubito nelle coltivazioni, benchè facciano un poco più adagio, ſe ne cavano Ulivi aſſai belli; in particolare alle ſponde della marina, ove ſono terre molto graſſe, leggierose, pronte, e attive, e per la ragione della dolcezza dell'aria, e del Clima propriiſſimo per queſte piante: al contrario ne' Paeſi di terre forti, pigre, e d'aria un poco fredda, non ſi vede che facciano una così bella riuſcita.

E quì nell'atto iſteſſo ch'io ſpiego, ed inſegno il vero modo di ſcalzare queſta ſorta d'Ulivi, venuti dai rami meſſi in Vivajo, dichiaro anche il vero, e neceſſario agire de' medeſimi (ciò che debbe addattarſi a tutt'i viventi virgulti, ed è regola generale, generaliſſima, però ſi tenga bene a memoria, e ſe ne faccia quel capitale e conto che merita.) Nè laſcio di dire per compimento di queſto Capitolo l'uſo migliore de' due, o come altri vogliono, tre modi pratticabili per trapiantarli poi nelle coltivazioni, diſapprovando il terzo come dirò.

Adunque dopo cinque, o ſei anni, che avremo tenuti con le diviſate regole quei rami nel Vivajo; quando il migliore, e lo ſcelto rampollo, ſortito dall'occhio più vegeto, ſarà creſciuto all'altezza di più di tre braccia, e groſſo quanto un manico di vanga, gli ſi ſcavi con diligenza dal piede in giuſta lontananza la terra, per ben riguardarli le giovani e tenere barbe, e troveremo, che il ſucchio, o l'accagliato liquore, che fano, intero, e fecondo, ma pigro eſiſteva nel ſuo centro, ch'è quanto dire negli Utricoli, o Valvole, concotto poi dal caldo ſotterraneo, reſo ſciolto, ſpiritoſo, e ſottile col mezzo della propria rarefazione, e ſuſcitata molizie, aveva già dal primo anno nel rempo iſteſſo, e forſe prima, come credo, ſcoppiato dall'Utricolo, o valvola in giù verſo il terreno, producendo fino d'allora le barbe, nel medeſimo modo, che all'insù per l'occhietto già diſpoſto alla vegetazione, mediante l'ambiente caldo della Primavera, produſſe raggrup-

gruppati i primi rampolli, quasi sempre pieni, ubertosi, e traboccanti alle cime per li sifoni, o fistole interne, spinti da quel provvido, e in maggior copia ravvivato liquore, somministratoli vie più dalle barbe, succhiando questo a prò loro continuamente lo spirito vivificatore della terra, madre feconda di detto spirito; dimodocchè in giù ritornando il medesimo sugo, o liquore, non già per li soliti sifoni, o fistole, ma per l'interna buccia, irrigando, e riempiendo compiutamente tutte le Valvole, Utricoli, ed occhietti, concorrendovi moltissimo il nutrimento, mediante l'altra circolazione trasversale, che si da in tutt'i vegetabili, s'anderan sempre accrescendo di forza, di grandezza, di fecondità, e di complessione il rampollo, e le barbe, di dove ha tutta l'origine la robustezza, e ingrossatura del tronco, e di tutt'i rami, e barbe della pianta; e intanto si formano ogn'anno nuovi fogli, o rezze, che questa pure cresce sempre di mole, e resta intieramente composta di tutto il numero delle sue dovute cartilagini. Da tutto ciò si ricava, che l'essenziale e miglior parte degli alberi, sia la sola buccia, massime quella interna dalla parte del legno, che immediatamente lo tocca, con l'ajuto della quale in sostanza restan vive, e vegete con le sue barbe le piante, s'accresce il tronco, s'ingrossano i rami, si fecondano gli Utricoli, gli occhietti mandan fuori i germogli; e questi finalmente producono e fronde, e fiori, e frutti, e rendono insieme con l'utile, vaghezza, e piacere.

Ma è tempo oramai di ritornare all'uso migliore promesso de'sopraddetti Ulivi, venuti da rami messi in vivaio, lodando più d'ogn'altro quello di segnarli in modo che i loro fusti restino alti più di due braccia sopra la terra, nè disapprovando l'altro di segarli alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, e piantarli nel medesimo modo, che si è detto de'piantoni bassi senza barbe: non concorrendo nel terzo modo, che alcuni pratticano di piantare questa sorta d'Ulivi con tutte, o parte delle loro rame.

Tornando agli Ulivi piantati col fusto basso, e coperto con la terra, venuto il tempo, che cominciano a mettere, le li smuova, e sollevi leggiermente la terra all'intorno, acciò la corteccia fatta, per ragione delle grosse pioggie, non impedisca l'uscita delle nuove

ſortite; e paſſando più avanti con la ſtagione, ſi riconoſchino eſattamente; e trovando ch' abbiano fatte molte gettate, ſe ne laſcino due, o al più tre per Ulivo, ugualmente ripartite in giuſta lontananza all' intorno del fuſto, nè mai tutte da una parte, con l' idea di ſcegliere poi la migliore per ſtabilirvi la pianta, e intanto ci aſſicuriamo dell' anticipato vantaggio per le medeſime gettate, che ſi fanno toſto di miglior robubuſtezza, e compleſſione, e capaci di validamente pigliare tutto il nutrimento, che vi aſcende dalle barbe, mediante la capacità, e dilatazione fatta a tempo, a' loro canali grandi ed ubertoſi.

CAPITOLO VII.

Del modo di coltivare, e allevare gli Ulivi il primo anno dopo piantati.

AL principio del primo meſe di Novembre, dopo piantati gli Ulivi di Vivajo con le loro rame, ſi ſcaizino largamente fino alle barbe maeſtre, tagliandoli tutte l' altre, che ſi vedono troppo alte per il fuſto ſcalzato, governandoli con un groſſo corbello di concime foſtanzioſo per ciaſcheduno, e nel medeſimo tempo ſi oſſervi, ſe il palo aveſſe biſogno d' eſſere riſegato, ovvero cavato, e rimeſſo dall' altra parte, e ſi faccia, ricalzandolo poi ſenza pigliarli, nè calpeſtarli la terra all' intorno. Nè ſi laſci d' oſſervare, ſe vi foſſero ſortite in quell' anno rame troppo gagliarde, e mal ſituate, che andaſſero al di dentro, e minacciaſſero della confuſione, quali ſi taglino immediatamente; affinchè ſolamente le buone piglino il nutrimento, e ſeguitino felicemente la loro eſtenſione, non ſolo per una bella, e regolata figura ma anche per darci più anticipatamente il dovuto frutto: e trovandone qualcheduni attaccati debolmente, che non promettono certa buona riuſcita, ſi cavino, e ſi rigettino immediatamente, oſſervando di dove poſſa eſſer derivata la cagione, per potervi opportunamente rimediare, acciò le nuove piante, che ivi ſi rimettono, non cadano nell' iſteſſo male.

Per li piantoni, laſciati col fuſto alto ſopra la terra, dopo ſcalzati, e governati come ſopra, ſi ſcalzino a ciaſcheduno due ſoli rami i più robuſti, meglio ſituati, e vi-

e vicini all' estremità, uno da una parte, e l' altro dall' altra; tagliando sopra di quelli tutt' i rametti troppo grossi, che andassero al di dentro, e venuti fossero contro il buon ordine naturale per cominciare della confusione, e portar via inutilmente la maggior parte del nutrimento alla loro madrebranca, e impedire, che non vada avanti la vera cima, per cominciare e formare a poco a poco, e a misura della forza tutta l' estensione delle rame necessarie alla pianta; e caso che non fossero state diradate, e lasciate le sortite dell' anno avanti, come bene spesso succede, se ne lascino sole due, le più robuste e meglio situate, purchè una guardi a destra, e l' altra a sinistra del fusto, ovvero nella miglior distanza possibile, tagliando subito tutte l' altre con coltellino tagliente; acciocchè il nutrimento, e la virtù si faccia tosto migliore strada nelle due uniche rame, destinate per componer la pianta, affinchè non abbiano tempo di prosciugarsi, e raffreddarsi nella loro vegetazione, come accaderebbe se non si levassero a tempo tutte l' altre superflue; poichè levandole, come molti pratticano, due o tre anni dopo, ne nasce, che le due, che restano destinate per la pianta, non sono di quella robustezza e complessione, ch' è veramente necessaria per ricevere, e impiegare andantemente in se stesse tutto il nutrimento, e intanto se ne perde molto inutilmente per mezzo di nuovi germogli, che di sovente sortiscono non solo alla testa, ma anche per il dosso del basso fusto, fino che le medesime rame non sieno fatte capaci di riceverlo immediatamente. E perchè in tutte le coltivazioni per diversi accidenti restano quasi sempre delle piante, che non gettano nulla affatto, ed altre gettano pochissimo e con poco segno di perfetta salute: nell' atto adunque di scalzare, e governare gli Ulivi, si riconoscano e gli uni, e gli altri; e trovando che i primi abbiano patito, cosa che si conosce tagliandoli un poco di buccia, e trovandola di colore scuro, ovvero gialliccia, o bigia, si rigettino tosto senz' altre osservazioni, e in tanto si scavi la fossa lasciandola così aperta, per ripiantarvi a suo tempo l' Ulivo. Ma se trovassimo il piantone, con tuttocchè non abbia gettato nulla affatto, come qualche volta succede, buono, e già disposto alla vegetazione, il che si conosce dalla buccia piena, gonfi-

ta, verdona al di fuori, e con certe piccole e bianche rilevature, che pare ſtiano per crepare e aprirſi, e al di dentro ſana, bianca, e ſugoſa; in queſto caſo ſiamo ſicuri, ch'è in una ſpecie di letargo, che ha addormentata a tempo la ſua facoltà vegetativa, come accade più ſpeſſo negli Agrumi nuovamente piantati: trovandoſene alcuni, che ſtanno due, o tre anni quaſi ſenza far niente, ed in fine riſvegliati fanno prove maravigliose. Ma non è quì la mia queſtione, perchè i Piantoni d'Ulivo in poco più d'un anno moſtrano certamente la loro vita, o la loro morte; ond'è che trovato il Piantone ſano, buono, e addormentato, ſi governi, e ſi ricalzi con la medeſima terra, mettendoli appreſſo una cannuccia o mazzetta, che ſerva di ſegnale, trattandoſi di quelli piantati baſſi ſenza fuſto ſopra la terra, tornandolo poi a rivedere nella ſtagione di Primavera, ſmovendoli al ſolito la terra all'intorno, ſiamo ſicuri, che farà anticipatamente gettate belliſſime.

In quanto poi a' ſecondi, che non hanno fatti che piccoli e minuti getti di cattivo colore, queſti ſi rigettino ſubito ſenza farne neſſun capitale; non eſſendo d'ordinario quei miſerabili e falſi getti, che veri contraſſegni d'una cattiva pianta, che non ha niente agito, ma derivati dal ſolo effetto della rarefazione.

Parlando adeſſo in generale dei Piantoni tagliati corti, e Piantoni colla teſta coperta dalla terra, ſi ſcalzino, tagliando loro tutte le nuove barbe venute troppo alte per il frutto ſcalzato, governandoli, e ricalzandoli queſti ancora, come ſopra ſi è detto per quelli di Vivaio, ec. laſciandoli ſolamente due germogli, uno il più robuſto, e meglio ſituato, e l'altro dalla parte oppoſta, benchè debole, e miſerabile; e caſo che queſto ancora foſſe robuſto, e gagliardo, ſi ſpunti all'altezza di mezzo braccio in circa; nè mai ſi laſcino ambedue dalla medeſima parte, e molto meno da un medeſimo occhio, e non eſſendovene che molto vicini, ſe ne laſci ſolamente uno, ſempre il più bello, e meglio ſituato. Io dico, che, quando è poſſibile, ſi laſcino due germogli, uno da una parte, e l'altro dall'altra, con animo, che il più robuſto, e meglio ſituato debba ſervire per farne l'Ulivo, e l'altro ſemplicemente per facilitare la circolazione, e chiamare il nutrimento anche da quella parte, per mantenerla viva; perchè altrimen-

menti resta abbandonata dalla natura, e facilmente s' asciuga, secca, e talvolta si contamina, andando immediatamente tutto il nutrimento dalla parte del germoglio, cominciando molto più basso per linea obbliqua ad abbandonare affatto la parte opposta. Nè si lasci d' osservare se sopra il fusto del germoglio maestro, destinato per farne Ulivo, vi fossero rametti troppo grossi, venuti contro il buon ordine, capaci di pigliare la natura del pedale, e usurparsi quella della vera cima; questi si taglino subito, lasciando tutti gli altri piccoli, venuti secondo il buon ordine, che sono molto utili, e profittevoli al medesimo fusto, facendolo anticipatamente ingrossare con la sua dovuta proporzione, perchè servono solamente d' incentivo, e chiamano il nutrimento in prò del medesimo fusto. Laddove levandoli tutti, come ho veduto pratticare in molti luoghi, restano i fusti talmente brucati, indeboliti, e sproporzionati, che ci vogliono molti anni prima che ingrossino, e possino resistere a' venti, e sostenersi senza pali; dimanieracchè ogn' uno vede ben chiaro, quanto è necessario, che questa operazione sia fatta per mezzo di persone prattiche, e di buona capacità; e intanto si metta a ciascheduno il suo dritto palo, dove si fermi l' Ulivo, con una, o due legature, fatteli accuratamente, con li suoi fardellini di fieno; acciò possino crescere col dovuto comodo senza essere storti, nè agitati da' venti; e passato il secondo, o terz' anno, si tagli affatto il germoglio, lasciato dall' altra parte col solo fine di facilitare la circolazione, e chiamare il nutrimento.

CAPITOLO VIII.

Del modo di coltivare, e allevare gli Ulivi, finchè non saranno d' età di quattro, o cinque anni.

PArendomi oramai d' aver detto abbastanza nel Capitolo antecedente non solo per quello riguarda le stagioni, e il modo di governarli, palarli, e legarli; ma anche per lo stradamento da darli per mezzo del taglio il prim' anno dopo piantati; dirò adesso qualche cosa con la maggior brevità sopra ciò, che dovrà farsi finchè non saranno d' età di quattro, o cinque anni almeno.

Non si lasci adunque di rivederli sovente, mutando loro la legatura, e 'l palo, bisognando, tenendoli sempre tagliate tutte le barbe, che sortiscono fra le due terre, ch' è quanto dire tanto alte, che possano essere danneggiate e dal caldo, e dal gelo: cosa che serve anche per tener sempre la pianta obbligata a far tutta la sua azione solamente con le barbe di fondo, che sono le principali, e buone, mentre restano lontane e dal caldo, e dal freddo, e dagli strumenti rustical de' Contadini. Tenendoli continuamente riveduti, tagliando tutte le rame inutili, superflue, e dannose; lasciandovi solamente quelle da frutto, e da legno già destinate per comporre la pianta.

Il quarto anno dopo piantati, si scalzino largamente più al fondo di quello che sieno le barbe maestre, senza accostarsi al fusto dell' Ulivo, lasciandovi all' intorno il pane della terra; e mestavi prima da per tutto della stipa in fondo; si governino di nuovo nel mese di Novembre, e non potendo in questo tempo, si faccia più anticipatamente che sia possibile, dando a ciascheduno due grossi corbelli di concime trito e sostanzioso, dove sarebbe molto bene, che vi fossero mescolati de' cuojazzuoli, o sieno ritagli di Calzolaj, che oltre all' esser molto spiritosi, hanno sussistenza capace di farsi sentire favorevoli alle piante per cinque, o sei anni. Intanto si ricalzino, disfacendo prima il pane della terra lasciato intanto al fusto dell' Ulivo, tagliando al solito tutte le barbe, che si trovano troppo alte per il fusto scalzato; nè si lasci mai di rivederli almen due volte l' anno, una ne' mesi di Novembre e Dicembre; e l' altra di Maggio e Giugno, tagliando tutte le rame, che venute fossero in luoghi improprj per cominciare della confusione, e pregiudicare alle rame buone, e alterare il bell' ordine già cominciato; levando anche tutte l' altre minute, inferme, ed inutili; di modo che le piante restino sempre chiare ed aperte, e non lunghe, serrate, e piene di confusione, come molte se ne vedono.

Io non dico, che ne' paesi dove sono quantità di grandi, e vasti Uliveti, simili alle selve, e alle boscaglie, si possano, e si debbano pratticare tutte le regole, che dice il fu Monsù della Quintinye nel suo celebre, e gran trattato del taglio degli alberi bassi e fruttiferi, ma dico altresì, che per lo meno si levino tutt' i

rami

rami già indeboliti, e quasi consumati dalla stanchezza d'aver fruttato molti anni, ed altri abbandonati dalla natura, minuti, inutili, infermi, e morti affatto, che non servono ad altro, che per adombrare, e imbarazzare le piante, e in tanto ne segue, che le rame da frutto restano sempre più piccole, e miserabili fanno meno quantità d'Ulive, e di peggior condizione, che non farebbero, se gli Ulivi fossero tenuti chiari, aperti, netti, e puliti da tanta moltiplicità di branche superflue, inutili, inferme, e del tutto morte, come praticano saviamente in tutto il territorio Fiorentino, in alcuni luoghi del Senese, ed in altri dello Stato di Lucca dentro alle sei miglia.

Passati poi che saranno quattro, o cinque anni dopo piantati, e coltivati gli Ulivi, come sopra, vedremo con molto piacere, e soddisfazione, che non avranno più bisogno d'esser sostenuti da' pali, e cominceranno a rendere ogn'anno una comoda e ragionevole quantità d'Ulive, quali si colgano con le mani, verso la metà di Decembre, e forse prima, che tanto basta perchè sieno ragionevolmente mature; poichè lasciandole molto tempo sopra di quelle giovani, e tenere piante, potrebbero esserli di qualche piccolo pregiudizio. Ed è da saperfi, che nel coglier l'ulive con le mani vi si ricerca della diligenza, onde si faccia per mezzo di persone pratiche, che non rompono, nè guastino le rame, nè le cime. Il simile, e molto peggio quando si sbattono con canne, o pertichelle, perchè gli Ulivi di quell'età così robusti, freschi, e gagliardi, hanno le cime delle loro rame tanto tenere, che ogni piccolo percuotimento le rompe; essendo questo, a mio giudizio, un grosso male, massimamente nelle piante giovani.

CAPITOLO IX.

Del modo di coltivare gli Ulivi passata che abbiano l'età di quattro o cinque anni, fino che durano.

FInalmente per esser la pianta dell'Ulivo una cosa tanto riguardevole, e necessaria, primieramente per lo grand'utile, che se ne ricava, e secondariamente perchè senza il suo frutto difficilmente si potrebbe vivere, non lascierò di dire qualche cosa intorno a ciò,

che si deve fare, perchè gli Ulivi sieno più fruttiferi, e si conservino sempre robusti, e di buona forza. Non si lasci adunque di scalzarli largamente, e governarli ogni cinque, o sei anni, come ho detto nel Capitolo antecedente; essendo quello il più vero, e sicuro modo di secondarli, e mantenerli sempre con la dovuta robustezza: e volendoli governare con una scalzatura un poco più ristretta, senza mettervi sotto nè stipa, nè altro frascame, si faccia ogni tre anni sempre nel mese di Novembre o più anticipatamente che sia possibile. Nè si pratichi mai nel governarli di fare una semplice scalzatura solamente vicina al piede, mettendo il concime grossolano, e non smaltito sopra le barbe grosse accanto al fusto; di dove, secondo me, è molto difficile, per non dire impossibile, che le dette barbe possano attraerne la sostanza e virtù, quando sia vero, com'è verissimo, che le barbe piglino la maggior parte del nutrimento dalle loro estremità, e d'altre barbe maestre nate per il loro dosso, quali restano sempre lontane dal piè dell'Ulivo, e dal concime, che ivi si mette per governarlo; dimanieracchè questo modo di governare non può apportarli quel giovamento, e benefizio, che ne speriamo. O perchè dunque più tosto che governarli in questo modo, non si fa in lontananza aggiustata, e addattata alla grossezza della pianta? zappando la terra al fondo più di due palmi, mettendovi sotto spartitamente il concime, siamo pur sicuri, che l'acque piovane penetrano nella terra, e portano al fondo, dove sono le barbe, la sostanza, e virtù del medesimo concime; e per minorare le spese, si possono pure governare gli Ulivi nel medesimo tempo, che si fanno le zappature, non solo negli Uliveti, dove si semina grano, ed altre robe, ma anchè in quegli dove non si semina niente, e non ostante si zappano per il meno un anno sì, e l'altro nò. Ma s'io fossi in paesi, dove fossero persone, che pigliassero il terreno degli Uliveti per seminarlo a metà, e forse a terzo, li darei volentierissimo, non solo per sfuggire la spesa delle zappature, e delle rimordature, o sieno roncolature, che queste seconde dobbiamo farle necessariamente ogn'anno; e fra l'une e l'altre, per quelli che hanno quantità d'Uliveti, ascendono a qualche somma considerabile.

bile. E quel ch'è peggio, che gli Ulivi reſtano ſempre maltrattati; perchè quando vi ſi ſemina, oltre al tener ſempre pulito, e purgato il ſuolo da tutte l'erbaccie, ſpine, roghi, ec. che sfruttano molto la terra, i Contadini badano anche, che l'acque piovane ne portino via meno che ſia poſſibile, ch'è coſa da conſiderarſi, e valutarſi molto; e quel che forſe è di non minore importanza, è, che i medeſimi Contadini, non permettono quaſi mai, che ſi vadano pecore, nè altri beſtiami a paſcolare, a riſerva di poche volte l'anno nelle ſtagioni aſciuttiſſime; perchè con quell'occaſione le beſtie calpeſtano in mala forma la terra, facendovi ſopra una ben groſſa e ſoda corteccia, che impediſce, che l'altra terra, che reſta al di ſotto, non poſſa godere, nè approfittarſi de' benigni influſſi celeſti, che ſono le dolci pioggie, le rugiade, e le guazze, molto propizie e favorevoli al terreno e alle piante. Il ſimile, e peggio è per le groſſe pioggie della State molto neceſſarie, e vantaggioſe alle piante; e appena che cadono, in vece di penetrare nelle viſcere della terra, e portare il dovuto ſollievo alle barbe delle piante, ſe ne ſcorrono ſubito via, per non eſſere il ſuolo ſciolto, ſollevato, ſcabroſo, e zolfoſo, ma appianato e indurito dal continuo calpeſtare, che vi hanno fatto le pecore, particolarmente in tempi di ſtagioni umide e piovoſe, che facilmente il terreno s'ammaſſa e ſi ſerra molto inſieme; eſſendovi anche il pregiudizio delle piante giovani, e baſſe, che reſtano ſempre mangiate, e danneggiate dalle beſtie; e di qui è ch'io non ho neſſuna difficoltà a conſigliare tutti quelli, che poſſiedono Uliveti, che facciano il poſſibile per tenerli lontane le Pecore. Non dico nulla delle Capre, perchè queſta ſorta d'animali, non ſolo infaſtidiſcono, per non dire avvelenano le piante, col mortificarle; ma fanno loro del male con i piedi; e perciò io conſiglio ogn'uno, che ha delle poſſeſſioni non ſolo in luoghi domeſtici, ma anche boſcaglie, e ſelve vicine alla Città da poter far ritratto di Carbone, legna per il fuoco, pali, e coſe ſimili, a tenerle lontane. Ma ſe trattiamo di boſcaglie incomode, lontane dalle Città, e da' Paeſi domeſtici e coltivati, dove non ſi poſſa fare ritratto veruno di carbone, di legna, nè di pali; ſi può dire, che

queſte boſcaglie ſieno fatte quaſi appoſta per uſo delle Capre.

Governati, e zappati che abbiamo gli Ulivi, come ſopra, ſi ripuliſcan ogni anno, tagliando almeno tutto il legname inutile, infermo, e morto, con queſta precauzione di tener ſempre più tagliati, ch' è quanto dire chiari, e con meno rame gli Ulivi, che ſono in terreni leggieri, e poco ſoſtanzioſi, che quelli che ſono in terreni forti e graſſi; perch' è neceſſario addattare, e bilanciare la quantità e la lunghezza delle rame alla robuſtezza e forza della pianta. E finalmente non ſi permetta mai, che al piè degli Ulivi giovani, nè ſopra le loro ceppaje, o barbicaje v' ingroſſino polloni, o ſiano germogli col fine di farne piantoni, perchè pregiudicano moltiſſimo alle piante; e perciò ſi levino, ſtrappandoli ſubito che ſi vedono naſcere.

CAPITOLO X.

Del modo di tagliare gli Ulivi, ſe mai per il gran freddo ſeccaſſero: con la Storia di alcune ſtraordinarie ſeccagioni di Ulivi, accadute in Toſcana.

QUando io credeva d' aver terminato il diſcorſo ſopra gli Ulivi, ho fatte alcune rifleſſioni, ed ho ſtimato bene deſcrivere il modo, che dee praticarſi per tagliarli, in caſo che mai per lo gran freddo ſi ſeccaſſero, che Dio non voglia. Ma perchè già ſi vede queſto ſuccedere qualche volta, come ne fanno chiara teſtimonianza le memorie di diverſi autori, cioè del Molto Rev. Padre Ridolfo di S. Girolamo Ferrareſe, Viſitatore Generale de' Chierici Regolari delle Scuole Pie, nel ſuo Ragguaglio della Vita, martirio, e miracoli di S. Pantaleo Medico, a car. 79. di Giovanni Cambi Fiorentino, ſcritte intorno alle coſe memorabili, accadute in Firenze dall' Anno 1480. fino al 1535. di Marco Buſſato di Ravenna nel ſuo giardino d' Agricoltura, a carte 64. Cap. 107. Ecco le parole del Molto Reverendo Padre Ridolfo di S. Girolamo Ferrareſe: *Correva l' Anno del Signore 1216. il decimo nono del Pontificato d' Innocenzo Terzo, allorchè nel meſe di Gennaro così attroce riuſcì l' Inverno, che non ſolamente gli alberi, e le Viti, per forza di freddo ſi ſeccarono in Italia, ma*

anche

anche il fiume Pô divenne congelato fino dall' altezza di 15. cubiti: nè meno ſtupendo fu il caſo occorſo in quell' Anno medeſimo li 2. Febbrajo nel Territorio di Reggio, ove s' attaccò diſgraziatamente il fuoco ad una certa caſa; e mentre il tutto quale Etna, o Mongibello fumante ardeva, non reſtò illeſa la Cantina. S' inceneritono le Botti, ma non ſi liquefece punto il vino gelato, di cui erano ripiene, anzi in mezzo delle fiamme reſtò sì duro, è appreſo, che non ſi potè rompere, o diſſolvere ſe non a forza di gagliardi, e replicati colpi di accetta; come fede ne fanno il Sigonio, e lo Spondano, ne' loro annali. (*)

Ecco le parole di Giovanni Cambi. *Ne' 15. Gennajo 1510. Cominciò a nevicare in Firenze, ed alzò un braccio, dimodochè non ci era in Firenze uomo sì vecchio, che mai rimiraſſe la più bella, ed alta neve di queſta: paſſati alquanti dì di detta neve, venne una mattina una nebbia, e quella diacciava, ed appicoſſi ſu gli alberi, come ſe foſſe nevicato, e dippoi altresì nevicò un' altro giorno, e finì detto gran nevajo, quale non era ſtato mai maggiore in Firenze, nè ſul ſuo Contado, diſtretto per fino a queſti giorni, per ſcritture, che ſi trovaſſero, nè per uomo antico, che mai aveſſe udito dirlo altresì da neſſuno ſuo antico: di che per la gran freddura, e neve durata ben 15 giorni, e quella nebbia, ſi tenne, che faceſſe ſeccare i Melaranci tutti, che non ne campò uno, o foſſero coperti, o ſcoperti, e gli Ulivi, e gli Allori, e i Fichi, Romerini tutti in queſti piani, non nè campò neſſuno, ma per moſtrare il Signore maggior ſegno, preſervò i Lini, ed eziandio le lattughe belliſſime; e queſto ſegno ſi tenne, che veniſſe perchè nella Città di Firenze non ſi faceva giuſtizia, nè ſi raffrenavano le ſcelleratezze de' giovani.*

Ecco le parole di Marco Buſſato. *Del grandiſſimo, e crudeliſſimo freddo, che ha dato l' aria alla terra, l' anno Santo 1600. ſotto il Pontificato di Papa Clemente VIII. è ſtato biſeſto, correvan due Lettere Dominicali B A, con crudeliſſimo freddo, ch' è ſtato più di Primavera, che non è ſtato la Invernata, con nevi alte poco meno di mezza lungbezza di perſona, più di 40. giorni ſono ſtate ſopra la terra, fece cadere muraglie, caſe, con mortalità di Famiglie, aſſai beſtiami morti dal freddo, e dai coperti delle ſtalle caduteli addoſſo per il peſo della neve; molti*

(*) Sigon. de Regn. Ital. lib. 16. Spondan. An. Ch. 1216. n. 1

molti candelotti alle caſe a pericolo d' ammazzare delle perſone: ancora in diverſi luoghi, ha fatto rompere, e rovinare aſſai rami, e ſeccare in aſſai luoghi alberi: ſi ſono ſecchi i corpi degli alberi fruttiferi, che a mio giudizio alcuni ſaranno quattro, o cinque anni a non far frutti: i quali alberi ch' hanno patito, ſono Viti, Fichi, Olivi, Cedri, Pomo-adamo, Limoni, Naranzi, Pomi granati, Noci, Sorbi, che ſono dieci ſorte d' alberi, e forſe più che io non ſo, anche Melauri, Cipreſſi, Oſmarini, Gelſmini; ſterilità, cioè careſtia di granella di formento, detto di grano, con loglio aſſai, veccia, vena, e citrone accompagnato inſieme col grano, per la mala diſpoſizione della terra, la quale ha avuto dall' aria, come quella, che governa la terra, come ho veduto al capo 89. e al capo paſſato; ancora in alcuni luoghi fu careſtia grandiſſima di vino, e olio, per eſſerſi ſeccate le Viti, e Ulivi.

Dovremo pur troppo avere a memoria, e ricordarci di una ſeccagione d' Ulivi molto ſtrepitoſa, e quaſi univerſale ſucceduta a i noſtri tempi: ed è che era già paſſato il ſeſto giorno di Gennaio dell' anno 1709. ſenza, che ſi foſſe quaſi niente provato il rigore dell' Inverno a cauſa delle continue pioggie, che cadevano, e del vento Scirocco, che quaſi continuamente ſpirava; onde non eſſendo l' aria calda, ma tiepida, il nutrimento, e la virtù delle piante era anche in qualche parte rarefatta per il doſſo delle medeſime, e non anche tutta riconcetrata, atteſa la continua umidità, e tiepidezza dell' aria, che mantennero quaſi ſempre il terreno, e le piante umide, e molli, com' erano appunto; quando ſul principiare della ſeſta notte di Gennajo, cominciò a farſi gagliardamente ſentire il vento Tramontana, o Rovajo, accompagnato da un rigidiſſimo freddo e gelo, per cui l' aria ben toſto raffreddoſſi, ed irrigidì, facendoſi ſubito un fortiſſimo ghiaccio, che fermò, e gelò, l' acque di alcuni fiumi da una riva all' altra, e continuò per il primo, e ſecondo giorno in coſìfatta guiſa la forza, e l' impeto del vento, che finalmente declinando a poco a poco fermoſſi. Cominciò ſubito a nevicare in tale abbondanza, che in pochiſſimo tempo ſi alzò ben molto la neve, e le rame di tutte le piante degli alberi erano affatto ricoperte;

ma finalmente parendo quasi che fosse terminato di nevicare, atteso che l'aria cominciò ad addolcirsi, speravasi, che la neve dovesse presto liquefarsi, perchè aveva già dato qualche segno d' essere inumidita per andarsene in acqua; ed appunto allora fu, che principiò a farsi sentire dalle parti occidentali un vento assai freddo, portando seco un' aria piena di grossa e folta nebbia, con una minuta e gelatissima neve, la quale deponendosi sopra degli alberi, s' attaccò, e ghiacciò fortissimo. E da questo assolutamente si crede, che venisse lo strepitoso seccamento degli Ulivi, e di molte altre piante: dimodocchè quasi chiaramente può dirsi esser stato questo un espresso gastigo dell' onnipotente mano di Dio, ed un grandissimo male per la nostra deliziosa, e bella Toscana.

Se mai si desse un caso simile, che gli Ulivi si seccassero, prima di venire alla risoluzione di tagliarli, si riconoscano esattissimamente tutti, pianta per pianta, e tutte quelle, che si trovano veramente seccate affatto, che si conoscono dalla loro buccia distaccata dal legno, che ha gettata una certa muffatellina di colore nericcio attaccata al di dentro della buccia; seguendo ciò non solo per il basso fusto, e pedale delle piante, ma molto più nelle rame alte, e lontane dal centro. Trovate che sieno veramente secche, si scavi la terra largamente all' intorno in modo, che tutte le barbicaje, o ceppaje restino bene isolate e scoperte per potervi lavorare comodamente con le scuri, o accette bene taglienti, affinchè taglino, e non scheggino, nè lacerino il legname; purgandole benissimo da tutto il cattivo, e imperfetto, che si conosce dal non essere intieramente bianco; e si taglino in maniera, che le barbicaje restino mezzo braccio almeno più basse dalla superficie del suolo. Nè mai si faccia come in molti luoghi fu prattcato il 1709. che dopo seccati gli Ulivi, gli fessero tagliare senza che prima facessero le dovute necessarie considerazioni, e intanto furono tagliati alla peggio, più alti della superficie della terra, senza purgare, nè pulire le ceppaje dal legname cattivo, ed imperfetto; ed essendo poi risorti i polloni, si sono trovati troppo alti, e mal situati; onde n'è seguito, che molti sono periti affatto, ed altri illanguiditi, e abbandonati

tal-

talmente dalla natura, che non ſono ſtati buoni da nulla; ma per chi ne ha dubitato a tempo, e ſtaccati dalle ceppaje dopo otto, nove, o dieci anni, che vale a dire, prima che cominciaſſero a proſciugarſi, e raffreddarſi nella loro vegetazione, e piantati nelle coltivazioni, certo che hanno fatta buoniſſima riuſcita. Al contrario gli altri, che oſtinatamente hanno preteſo d' allevarli, e tirarli avanti per Ulivi da frutto, hanno veduto poi con diſpiacere, alcuni andarſene affatto, ed altri ridurſi in uno ſtato tanto miſerabile, di non eſſer buoni nè pure per farne Piantoni, ſpecialmente la maggior parte di quelli venuti ſopra le ceppaje degli Ulivi vecchj, cattivi, e tagliati troppo alti. Ma ſe foſſero ſtati tagliati ſotto la terra, e purgate le ceppaje da tutto il legname cattivo, riſorti che ne foſſero i polloni, laſciati ſubito in numero tre o quattro, e più e meno, ſecondo la grandezza delle ceppaje, e governati, e ricalzati a tempo con la terra già ſcavata, ſarebbero ſtati molto più ſtabili, e durevoli non ſolo per Ulivi da frutto, ma per Piantoni ancora.

Io non ho inteſo di dire, che ſi doveſſero tutti ſtaccare dalle ceppaje per piantarli nelle coltivazioni, neppure che tutti ſieno periti, o debbano patire, o ridurſi in uno ſtato di non eſſer buoni a nulla, mentre vado perſuaſo, che la maggior parte di quelli venuti dalle ceppaje degli Ulivi giovani e gagliardi, ſi doveſſero coltivare e allevare per il frutto, benchè tagliati troppo alti, ma gli altri venuti dalle ceppaje d' Ulivi vecchj, deboli, e tagliati troppo alti, ſono ormai aſſicurato dall' eſperienza, che ſarebbe ſtato meglio sbarbarli a tempo, e piantarli nelle coltivazioni; poichè la maggior parte ſono periti affatto, e gli altri ridotti in uno ſtato così miſerabile, che non v'è da ſperarne mai che poco, o nulla di frutto, con tutto che abbiamo ſecondo il ſuolo, benigno il Clima, e ſollecita la coltura,

Parlando adeſſo di quelli non ſecchi nel fuſto, ma ſolamente nelle rame, come ſucceſſe in alcuni luoghi, nel medeſimo anno 1709. ſi riconoſcano attentamente, e fermato dove vadano tagliati i rami, ſi ſegnino tutti quei luoghi con tintura bianca, o roſſa, ſervendoſi di un pennello legato ſopra di una pertica, che facilita molto, ſenza ſalire ſopra gli Ulivi; e gli altri ſeccati affat-

affatto, si segnino nel basso piede, facendovi una croce con la medesima tintura, affinchè gli uomini che debbono tagliarli, non pigl:no errore, nè perdano tempo, ma veggano subito alla prima occhiata dove debbono tagliare. Venute poi le nuove sortite sopra i rami non seccati fino alle barbe, si taglino tutte le superflue, e mal situate, practicandosi le medesime regole descritte nel Capitolo settimo per i Piantoni, che si lasciano col fusto alto sopra la terra; e per i polloni, che risorgono dalle barbicaje tagliate basse sotto la terra, si coltivino, e si allevino nel medesimo modo, che si è detto per li Virgulti venuti da' piantoni bassi senza fusto.

CAPITOLO XI.

Del tempo di raccogliere l' Ulive, e del modo di ben conservarle, e stagionarle.

IN quanto al tempo di raccogliere l' Ulive, non si può limitare, perchè cominciano a cadere al principio del mese di Novembre, seguitando fino a tanto che non siano terminate di coglierſi, o di scuoterſi, ch' è quanto dire fino a tutto il mese d' Aprile, e più ancora, massimamente ne' paesi, ove sono quantità di grandi, e belli Uliveti come per esempio alle sponde della marina dello Stato di Lucca, nel Pisano, verso Pietrasanta, ed in altri luoghi simili; ond' è necessario, e mette conto raccogliere p.i presto che sia possibile, massime quelle cadute sopra la terra smossa, e lavorata di fresco, dove più facilmente si guastano, e s' infracidano; ond' è che fanno meno olio, e questo di brutto colore, e di peggior sapore: essendo verissimo, che la terra smossa e lavorata di fresco, fa quasi subito qualche lacerazione all' Ulive, ed attrae dalle medesime l' olio più sublimato, e sottile, che vale a dire lo spirito; laddove quelle che cadono sopra la terra erbata, ovvero coperta dalla roba già seminatavi, nè si lacerano, nè s' infracidano così facilmente, ciò non ostante, è bene che queste ancora siano raccolte con ogni prontezza; perchè quanto più tempo si lasciano in terra, più sono sottoposte al pericolo d' esser danneggiate e dalla soverchia umidità, e dal ghiaccio, e tal volta possono esser portate via dall' acque piovane, massime negli Uliveti situati in positura scoscesa e dirupata.

Rac-

Raccolte poi che saranno l'Ulive, è cosa molto necessaria metterle subito negli stanzoni sani, ariosi, ed asciuti, che abbiano i solari di tavole, che sono molto migliori che di mattoni, con le sue finestre grandi da tutte le parti per quanto sia possibile; acciò l'Ulive raccolte per lo più molli e guazzole, possino maggiormente esser dominate e dall'aria, e dal Sole; e perciò si mettano sopra li detti solari allargate in maniera che non restino alte mai più d'un palmo, affinchè possano tutte asciugarsi presto, e stagionarvisi bene. Nè si lasci sopra tutto di voltarle almeno ogni due giorni una volta; poichè asciugandosi subito tutte egualmente, si liberano da tutt'i cattivi odori, capaci allora di darci l'olio a suo tempo di qualità perfettissimo.

Passati poi quindici, diciotto, o venti giorni in circa dopo raccolte, voltate, e stagionate, come abbiamo detto, vedendosi l'Ulive perdere il loro chiaro, e natio lustro e colore, diventando vizze, grinzose, bigie, ed oscure, allora è necessario di farle subito frangere, e cavarne opportunamente l'olio. Nè mai si faccia, come in alcuni Paesi pessimamente vien praticato, dove subito raccolte, le mettono il più delle volte molto alte, e quasi ammassate nelle stanze umide buje, dove non vedono mai aria, nè Sole, ed ivi le lasciano per molto tempo senza voltarle, nè mai rivederle; e in tanto in vece d'asciugarvisi, ammuffiscono, e pigliano molti diversi cattivi odori. Giunti poi cinque, o sei giorni vicini al tempo che vogliono cavarne l'olio, le ammassano tutte molto serrate insieme, acciò riscaldino, e bollino per due o tre giorni prima di frangerle; asserendo questa buona gente, che in questo modo ne ricavano assai più d'olio: cosa che in verità è falsissima, e intanto non si avvedono che guastano l'olio in una forma, che diventa di colore appannaro, verde, ed oscuro, che rende quasi orrore a mirarlo, e di sapore tanto rancido, impetuoso e cattivo, che difficilmente si può soffrire gustandolo; laddove l'altro che si cava dall'Ulive raccolte subito cadute, e messe sopra i solari dominati dall'aria e dal Sole, ed ivi asciugate, rivolte, e stagionate, come abbiamo divisato, e frante poi nel suo più vero tempo, riesce l'olio di colore così bello, chiaro e lucente, che gioisce,

e si rallegra la vista a mirarlo ; ci conviene così esquisito, odorifero, e delicato, che ci conviene gustarlo con tutto il nostro maggior piacere.

Da tutto questo resti ognun persuaso, che non il tutto dipende, come alcuni falsamente credono, dall' arte, e dalle maestranze il far l'olio buono, o cattivo ; perch'è molto difficile che l' Ulive naturalmente buone, bene asciugate, stagionate, e frante a tempo, come abbiamo detto, facciano olio che non sia bello, e buono; siccome è impossibile affatto, che l'altre che hanno patito, facciano olio, che non sia di brutto colore, e di cattivo sapore, ec.

CAPITOLO XII.

Del modo di conservare l' olio, acciò non prenda di rancido, nè di altri cattivi odori, o sapori ; e del modo, e del tempo di travasarlo per mantenerlo perfetto.

IN quanto al modo di conservar l'olio chiaro, lucente e bello, senza che pigli di rancido, o di altri cattivi odori, e sapori, egl' è da saperſi ch' è necessario metterlo subito fatto ne' pozzi, o nelle pile, o coppi ben puliti che siano, in stanze calde esposte all' aria di mezzogiorno, alle quali di notte, ed in giornate troppo fredde, e rigide, tenghinsi ben serrate le porte, e finestre, acciò non possa penetrarvi eccessivo il freddo, ciò che molto pregiudicherebbe all' olio, se si accagliasse ; nel qual caso si metta pure nella stanza, dove conservasi, carbonella, o braccia, alla quale si attacchi il fuoco ; acciò riscaldi bene la stanza, perchè l' olio si sciolga, e non stia punto accagliato : essendo cosa molto necessaria, che sia sempre liquido, rarefatto, sciolto, e sottile ; affinchè possa liberamente deporre le materie grosse, precipitandole a basso, e rendersi con tutta facilità, e sollecitudine sublimato netto, lucente, e purgato da tutte le fecce. E tosto ch'egli si vede esser chiarito, ed aver fatta la sua intiera deposizione, ciò che suole accadere verso la fine del mese di Giugno ; massime quando non si è accagliato nell' Inverno ; allora è che bisogna travasarlo da un vaso all' altro, ponendo da per sè l' olio sublimato, ben purga-

to,

to chiaro, e lucente; ed in altro vaſo ſi ponga quello che ſi vede mutarſi di colore nell' atto di travaſarlo, quando ci accoſtiamo verſo la fine del pozzo, della pila, o del coppo, moſtrandoſi di colore cupo, torbido, ed albo. Si ſepari adunque queſto ſecondo olio, mettendolo in altro vaſo da ſe, e non ſi meſcoli col primo già cavato chiaro e lucente, che per eſſere ſtato il primo a chiarire, e galleggiare, è ſempre di qualità più ſtimabile, e molto migliore del ſecondo, chiamato il primo comunemente *Olio ſopraffino*, *ſcelto*, *ſottile*, *ed aſciutto*.

In quanto al ſuddetto ſecondo olio cupo, torbido, ed albo, chiamato *Olio di fondi fini*, il quale pur travaſato di nuovo, torna buono, non a paragone del primo, ma poco meno; ſi travaſi anche queſto ſecondo olio circa la fine del meſe di Luglio, ovvero al principio d' Agoſto, ſcegliendo dal ſuo vaſo quello che ſi trova eſſer chiaro e lucente, ponendo l' altro da per ſe in altro vaſo, chiamato queſto *Olio di fondi groſſi*, mettendolo in una ſtanza aſſai più calda, acciò queſto pure ſi rarefaccia, e ſi ſciolga più preſto che ſia poſſibile, precipitando a baſſo tutte le materie groſſe, craſſe, vizioſe, e cattive. Giunti poi circa alla metà del meſe di Settembre, ſi travaſi queſt' olio di fondi groſſi, cavandoſi tutto il chiaro, a riſerva del torbido, e della ſua fondata, riuſcendo il medeſimo, benchè molto inferiore agli altri, aſſai ragionevole; poichè nè pur queſto ha avuto tempo di attraere molti cattivi odori, e ſapori pur troppo comunicabili, che contiene in ſe ſteſſa la fondata più groſſa.

Io dico, che ſi travaſi il ſuddetto primo olio ſopraffino, ſcelto, ed aſciutto alla fine del meſe di Giugno; il ſecondo, detto olio di fondi fini, alla fine del meſe di Luglio, ovvero al principio d' Agoſto; ed il terzo, detto di fondi groſſi, alla metà di Settembre, per liberarli più preſto che ſia poſſibile, e levarſi ſubito chiariti dalla ſua fondata, e depoſizione; perchè laſciandoveli, come in alcuni paeſi malamente coſtumano, ho veduto in ſoſtanza, che tutto l' olio di bello e lucido, diventa brutto, ed oſcuro; ſiccome di odoroſo e delicato, rancido, ſapiente, inſipido, e cattivo.

In quanto poi all' ultima fondata più groſſa, dov' è

ſempre dell' acqua, e della terra, ed altre materie craſſe, e vizioſe, che uſcirono dall' Ulive, queſta ſpurgata che ſia, è buona per far ſapone, e per unger le lane ordinarie e groſſolane de Contadini.

Adunque dopo chiarito, purgato, e travaſato l' olio, ſarà bene tenerlo in luoghi che nella State non ſiano molto caldi, e nell' Inverno non troppo freddi; atteſo che il troppo caldo lo ſtempra, e il troppo freddo lo fa accagliare; di maniera che da queſti due eſtremi viene aſſai perturbato l'olio, mettendolo troppo in moto il gran caldo, ſu tramandandone quelle piccole particelle di pochiſſima fondata, che quiete e ſanamente riposanſi in fondo; fiſſandolo malamente il freddo, per cui vien ſeparato dal ſuo continuo, e li vien tolto affatto il doyuto ſuo liquido. Coſe tutte che ammortano l' olio, rendendolo men delicato al ſapore, nè tanto lucido alla viſta. Sappiaſi in fine che l' olio quanto più invecchia, ſempre più perde il ſuo natìo colore, e delicato ſapore, ec.

TRATTATO
DELLE PIANTE DE' FICHI.

Della qualità della Terra, e del Clima per li Fichi.

CAPITOLO PRIMO.

LE Piante de' Fichi richiedono paese caldo e temperato; perchè ne' paesi molto freddi non vengono bene, e fanno poco frutto; salvo alcuni luoghi di ridossi difesi dalla Tramontana; ed in paesi molto caldi, composti di terra secca, leggiera, troppo asciutta, e poco sostanziosa, non regnano, perchè il gran asciuttore, e siccità della State gli fa ogni anno avvizzire, e cadere le foglie, ed i frutti prima che arrivino al tempo della loro maturità. Ma quest' è solamente per li Fichi Settembrini, che maturano tardi; che per quelli di Malta, di Portogallo, S. Pieri Gentili, o sieno Dori, e simili, che maturano presto, questi paesi, e questa qualità di terra sono molto a proposito, e producono quei frutti di un sapore, e odore così perfetto, che pajono canditi. Ma è però vero, che le piante restano sempre piccole, e poco robuste.

Ne' paesi mediocremente freddi si scelga la terra leggiera, asciutta, e non molto grassa, ed in luoghi verso Oriente e Mezzogiorno, e difesi dalla Tramontana più che sia possibile, ed ivi si piantino i soprannominati Fichi della State, che maturano presto; e alcuni Settembrini, o Autunnali, che maturano più anticipatamente degl' altri, come sono gli Ottati, gli Albanelli, o siano Albi, perchè entrando in altre razze più tardive, ne' paesi freddi non concludono nulla.

I veri terreni per li Fichi sono quelli mediocremente passosi, asciutti, e casalinghi, purchè sieno in paesi caldi, dove vengono presto alberi molto belli, e fanno i Fichi dolci, saporiti, e di tutta perfezione. Al contrario le terre troppo umide, e grasse gli fanno molto acquosi, di minor sapore, e crepano, e marciscono facilmente sopra degl' Alberi prima della loro maturità; massime nell' annate troppo umide, e piovose. Vi sono però alcune specie di Fichi asciutti, e poco melosi, come

me ſono gli Albi, Brogiotti neri, Docicali, Poponi S. Firenzi, o ſieno verdini, e ſimili, che fanno molto bene nelle ſuddette terre. Ma altri che di lor natura rieſcono molto umidi, e meloſi, come ſono i Malteſi, Portogalli, S. Pieri Gentili, Ottati, S. Martini, e ſimili, che richiedono il paeſe caldo, ed il ſuolo mediocremente aſciutto; per quali ſono molto propri i terreni caſalinghi, particolarmente in luoghi di caſe sfatte, o rovinate; purchè ſieno in paeſi caldi; queſta ſorta d' alberi vi creſcono preſtiſſimo, e fanno i frutti molto ſaporiti, odoroſi, e perfetti.

CAPITOLO II.

Della qualità delle Piante de' Fichi, e del tempo, e modo di piantarli.

QUeſte ſorte d' alberi ſi poſſono avere in più modi; ma perchè due mi ſembrano i più facili, e i più ſicuri, parlerò ſolamente di queſti. Alcuni ſi chiamano barbate, che ſono polloni, che naſcono dalle barbicaje delle piante groſſe, quali ſi cavino diligentemente più guarniti di barbe, che ſia poſſibile; e dovendoli piantare in paeſi caldi, ed in terre leggieroſe e aſciutte, ſi faccia dalla metà di Novembre, alla metà di Dicembre. Laddove in paeſi freddi, ed in terre umide e forti, dalla metà di Febbraio, fino a tutto Marzo; e imbrattate che ſieno le barbe col ſolito ſterco, ſi piantino nella coltivazione preparata, come ſi è detto per li Gelſi, Ulivi, ec. in modo che non reſtino al fondo più di due palmi, valutato l' abbaſſamento, che fanno alle prime piogge dopo piantati, per la ragion della ſtipa, e della terra ſmoſſa, e ſollevata di freſco. Indi ſi metta a ciaſcheduno un dritto palo, dove ſi fermino i fuſti delle piante de' Fichi, con legatura di ſalcio, colli ſuoi fardellini di fieno, ec. Ma perchè queſta ſorta di barbate ho veduto più volte coll' eſperienza, che non fanno certa buona riuſcita, di quì è che non voglio diffondermi di vantaggio, mentre penſo di parlare più a lungo di un' altra ſorta, che ſi poſſono facilmente avere da rami robuſti, e di buona forza, ſtaccati dalle piante groſſe; quali per verità mi hanno fatte ſempre prove così belle, che v' è reſtato ammirato ognuno.

Parlando adeſſo delle piante de' Fichi, che vengono da rami, dico, che ſi prepari la coltivazione, come le ci doveſſimo piantare Ulivi; e in tanto ſi ſappia, che

dovendoli piantare in paesi caldi, e in terre leggiere, e asciutte, si faccia dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo; e nelle terre fredde, umide, e grasse dalla metà di Marzo fino a tutto Aprile. Io dico, che si piantino nelle stagioni suddette, e non in altri tempi dell' Autunno, e dell' Inverno, perchè trattandosi di rami senza barbe, massimamente di legname di Fico, ch' è di sua natura pochissimo consolidato, e di niuna sussistenza, molto floscio, tenero, poroso, di buccia grossa, e piena di un nutrimento simile al latte, facilissimo a conglutinarsi, e marcire, quando si piantano molto prima, ch' entrino in azione, l' umidità della terra si contamina, e marcisce facilmente: ovvero gli opprime in maniera, che non mettono che pochissime, e cattive barberelle circa a un palmo vicine alla superficie della terra, e fanno gettate così sottili e miserabili, che non sono buone da nulla; e intanto le persone di corta vista vi si attaccano, lusingandosi vanamente. Io dico questo non solo per via di ragione naturale, quantunque chiarissima, ma con l' esperienza alla mano, mentre due volte sono restato ingannato: la prima, ne piantai venti nel mese di Gennajo, senza che se ne attaccassero neppure uno: la seconda dodici, o quattordici nel mese di Novembre, che neppure allora se ne attaccarono nissuni. Mi parvero così strani quegli accidenti, che feci scavare le fosse, dov' erano piantati i detti rami, per venire in cognizione del perchè non si erano attaccati, e trovai, che dal primo fino all' ultimo era a tutti marcita affatto la buccia e quasi il legname, eccettuate le cime, perchè restavano scoperte, si conservarono fino a un palmo sotto la superficie della terra, dove pur queste erano diventate di color bigio e cattivo, non ostante che le fosse fossero ben fognate, stipate, e piantate con le dovute diligenze.

Preparato che avremo il terreno con tutte le regole dette per gli Ulivi, si scelgano le rame di Fico di tre o quattro anni dalle cime delle piante giovani, sane e vigorose, e dalle parti verso Oriente e Mezzogiorno che abbiano la cima maestra grossa, robusta, non sottile, nè di buccia liscia; perchè di questa sorta si attaccano più difficilmente, e riescono le piante sempre piccole, miserabili, e poco fruttifere; ma quelle scelte si attaccano francamente, e vengono presso alberi grossi, vi-

vigorosi, e fruttiferi. Si taglino dunque le rame scelte alla lunghezza di due braccia e mezzo, e forse tre coprendo la tagliatura con mestura da innesti, senza tagliarli nessuni rametti; indi s'imbratti tutta la rama eccettuata la cima maestra; e così imbrattata, si distenda nella fossa in maniera, che resti poco meno di due palmi al fondo; dove si faccia prima un grosso suolo di terra scelta, mescolata con due grossi corbelli di concime bene smaltito e sostanzioso, coprendo la rama, con li suoi rametti addrizzati per il loro verso senza romperli, e senza pigliare, nè calpestrare la terra, e intanto s'alzi con avvedutezza la cima maestra all'insù in modo, che non resti più di tre, o quattro dita fuori della terra, lasciandola quivi un poco più bassa di quel che sia l'altra superficie del suolo. Io dico, che non si taglino alcuni rametti, nè si spacchi l'estremità del fusto, come molti pratticano, non solo perchè si guarniscano tosto più copiosamente di buone barbe, ch'è il maggiore aiuto, che possa darsi alle piante; ma per liberarle dall'acque, e dalla soverchia umidità della terra, che penetra per quelle tagliature, incorporandosi facilmente nel legname, con pregiudizio notabilissimo della rama; e di quì è, che non fanno poi quelle robuste, e belle gettate, che fanno l'altre rame, piantate con le divisate diligenze.

CAPITOLO III.

Del modo di coltivare i Fichi la prima stagione dopo piantati.

DOpo piantate le rame di Fico, si osservi quando cominciano a gettare; e tosto che si vedono le nuove cime tanto lunghe, ch'abbiano 4. o 5 foglie, s'allontani un poco la terra all'intorno, in maniera che faccia la figura di una piccola catinella fonda circa a un palmo; indi si piglino 3. o 4. libbre di latte di Pecora, di Capra, o di Vacca, munto l'istesso giorno, acciò non sia inacidito, che in questo caso sarebbe forse dannoso, ovvero non tanto proficuo; mettendolo in una pignatta, o altro vaso, facendovi prima un piccolo foro, per dove possa uscire adagio, e sottilmente. Mettasi poi il detto vaso vicino alla cima del fico in modo che aprendo il foro, il latte vada a cadere nella buracella, e incorporarsi a poco a poco nella terra appunto intorno al fusto, ed alle piccole e tenere barbe del fico, facendolo per una

trentina di giorni, due volte la settimana, sempre dall' ore 24. addietro, e in tempo che i fichi abbiano cominciato a muovere, e sieno gagliardamente in azione, acciò le barbe possano più validamente approfittarsene. E caso che in quel tempo la stagione fosse molto piovosa, s' aspetti a farlo passate che siano le pioggie, e che il terreno sia un poco asciutto. Ogni mattina dopo adacquati i Fichi col latte si vadano a lavare i vasi, e si riempiano le bucherelle con la terra, acciò il calor del Sole non venga ad asciugarle troppo, e consumare inutilmente parte di quella sostanza.

Egli è da saperſi, che l' adacquare i fichi di rami con il latte nel principio della loro azione è una cosa tanto propria, che secondo me, non si può trovar meglio; primieramente per esser di una sostanza senza paragone, molto rinfrescativo, sottile, e facilissimo a introdursi subito validamente in quelle piante, e secondariamente per essere il nutrimento e la virtù delle medesime piante simili appunto al latte; e perciò starei per dire, che faccia il medesimo effetto, che fa agli Agnelli, Capretti, ed altri animali: dimodocchè dal principio, che cominciarono a entrare in azione, fino che non restarono per quell' anno d' agire, ch' è quanto dire in meno di sette mesi, hanno sempre fatte gettate lunghe circa a tre braccia, ed alcuni di più; e quel che ha resa maggiore ammirazione ad ogn' uno, è che nell' anno primo hanno fatto ad ogni foglia un Fico, principiando giù vicino alla terra, alle cinque, o sei foglie, e seguitando continuamente quasi fino che hanno durato a crescere; dimodocchè i Fichi ascendevano al numero di quindici, diciotto, e venti per ciascheduno; e talvolta ne hanno condotti a perfezione, non solamente i primaticcj della State, ch' è molto più facile, ma i Brogiotti neri, che sono degli ultimi, che maturino, e non ostante che ne hanno maturati perfettamente il primo anno.

Io non pongo in dubbio di non essere stato, e di non dover esser nuovamente criticato, massime dal Popolo più minuto, e di poco conto, per aver insegnato, e consigliato a adacquare il prim' anno i Fichi con il latte; mentre non sa ch' io vada persuaso, che piantandone qualche grosso numero, e in coltivazioni incommode, e lontane, non sarebbe pratticabile: ma trattandosi di

po-

poche piante negli Orti, e Cortili delle Città, o vicini alle Ville, e luoghi ſimili, dove s' abbiano cari Alberi groſſi, fruttiferi, e anticipati, non sò vedere, che non ſi poſſano agevolmente ſacrificare per una trentina di giorni due volte la ſettimana, tre o quatro libbre di latte per volta, ſenza incomodarſi nè pure con la ſpeſa, che finalmente non aſcende a tre paoli per ciaſcheduno; e in tanto ſiamo ſicuri d' aver preſtiſſimo piantate groſſe, robuſte, e fruttifere; dimanierachè ſe faremo i conti giuſti, reſteremo perſuaſi d' aver ſofferto meno incomodo, e meno ſpeſa di quelli, che con poco denaro ne piantano molti; perchè i noſtri ſi attaccano ugualmente tutti, e vengono preſtiſſimo a perfezione. Al contrario gli altri ſi perdono la maggior parte; e quei pochi, che s' attaccano, lo fanno così debolmente, che reſtano ſempre Alberi piccoli, e poco fruttiferi.

Avanzandoſi poi la State, e veduto ne' meſi di Luglio e Agoſto patiſſero l' aſciuttore come molte volte ſuccede, s' adacquino in queſta maniera. Si prenda un tinello, o altro vaſo capace di quattro, o cinque barili d' acqua, e meſſolo vicino al Fico che ſi vuole adacquare, ſi faccia un piccolo foro giù raſente al fondo, acciò dopo pieno poſſa uſcirne l' acqua a guiſa di un piccolo zampillo, guidata per mezzo di un Teologo, o canaletto di legno vicino al piedale di Fico, cominciando circa all' ore 23. affinchè poſſa gettare quaſi tutta la notte, replicandolo per due ſere continuate, ad effetto, che la terra reſti beniſſimo inzuppata; e ſe l' aſciuttore ſeguitaſſe, paſſati che ſieno otto o dieci giorni, ſi replichi di nuovo la medeſima innacquatura, affinchè mai patiſcano troppo l' aſciuttore, che li ſarebbe di pregiudizio grande; poichè interrompendoſi l' azione, reſtano ſubito d' agire, e intanto ſi proſciugano, e non fanno quelle belle, e robuſte gettate, che ſopra ſi è detto. Nè ſi manchi di riconoſcerli di quando in quando, tagliandoli con avvedutezza tutt' i rametti, che venuti foſſero per il doſſo del fuſto; e nel medeſimo tempo ſi metta ad ogni pianta il ſuo palo, fermandovi il fuſto del fico con legatura di ſalcio, fatta deſtramente con li ſoliti fardellini di fieno, acciò non ſieno sbattuti, nè troppo agitati da' venti. E ſe dubitaſſimo, che le cime di queſti Fichi, così tenere, e dilicate poteſſero eſſer guaſtate dalla ri-

gidezza del freddo, si fascino con de' pezzi di stoja, o altra cosa per assicurarle; e intanto si rivedano qualche volta, perchè non sieno guastate dagli Animali, che ivi soglion nascondersi, per difendersi dal freddo.

CAPITOLO IV.

Del modo di coltivare i Fichi, e dello stradamento, da cominciarseli a dare per mezzo del taglio.

PAssata la metà del primo Mese di Novembre dopo piantati, si scalzino più anticipatamente che sia possibile al fondo circa a mezzo braccio, tagliando tutte le barbe per il fusto scalzato, allontanando le terra senza smuovere, nè sollevare da mezzo braccio in giù, quella vicina al fusto, dove restò incorporato il latte, lasciandola isolata, e attaccata intorno alle barbe, scavando l'altra più largamente un braccio al fondo, acciò si possano governare agiatamente con un grosso corbello di concime per ciascheduno, bene smaltito, trito, e sostanzioso, ricalzandoli subito con la medesima terra; e nell'istesso tempo s'osservi, se il palo avesse bisogno d'esser cavato, rimesso, e rilegato dall'altra parte, si faccia: e s'avverta anche per quest'anno, se nelli Mesi di Luglio e Agosto patissero l'asciuttore, s'adacquino nel medesimo modo, che ho detto nel Capitolo antecedente. E cominciando a mettere i rami per il fusto, se ne lascino soli due, uno che guardi a destra, e l'altro a sinistra, acciò comincino la loro estensione, aperta tanto da una parte che dall'altra, senza che si confondino, nè si contrastino insieme. E veduto che alcuni non gettassero i rami laterali, seguendo a crescere solamente con la cima, questa si tagli subito a quell'altezza, che si stima propria, e dove si vogliono i rami, coprendo la tagliatura con mistura da innesti, acciò non vi penetri l'acqua, nè altra umidità, e venuti che sieno i rami, se ne lascino soli due, uno da una parte, e l'altro dall'altra, tenendoli disciplinati col taglio in maniera che uno non ingrossi mai più dell'altro, ciò che si esigge facilmente, tagliando, e raccorciando dottamente il più grosso, e meno il più piccolo; e talvolta si lasci questo secondo tale qual'è: così si seguiti successivamente ogni anno, tagliando sempre tutti que' rami, che minacciano della confusione, e altri che nascessero

con

con troppa forza vicini al centro, e ſopra il doſſo de' rami maeſtri vicini alla loro madrebranca, chiamati comunemente rami di falſo legno, che d' ordinario ſi uſurpano non ſolo inutilmente la maggior parte del nutrimento, ma con pregiudizio notabile delle rame da frutto; e però ſi taglino immediatamente inſieme con tutti gli altri inutili, infermi, e di poca forza, affinchè la pianta rimanga ſempre chiara, e aperta di rami, e dominata anche in mezzo dall' aria, e dal Sole; acciò poſſano aſciugare le umidità, che vi depongono le nebbie e le guazze, che fanno ingiallire, e cadere i frutti prima che arrivino alla dovuta maturità. E reſti ognun perſuaſo, che queſta ſorta d' alberi piantati e cuſtoditi, come ſopra ſi è detto, il terz' anno ſon groſſi di fuſto piú che il collo della mano d' Uomo, e ſi comincia a conſeguirne del frutto.

Io ſono ormai aſſicurato, che i Contadini diſavveduti, e di groſſo intendimento, credano, che ſia impoſſibile il pratticare tutte le diligenze deſcritte, e forſe ſoggiungono eſſere la maggior parte ſuperflue, vane, e gettate; aſſerendo aver ſempre veduti, e mangiati de' Fichi ſenza tante precauzioni; non avendo mai preſo nulla di lume, nè di cognizione nel corſo di tant' anni; che hanno piantati moltiſſimi Fichi, e pochi ne ſono creſciuti, e venuti a perfezione; baſtandoli di far vedere, che molti ſi ſono attaccati, ma reſtati languidi, miſerabili, e ſenza forze; adducendo per ragione da loro ſognata, che la terra è ſdegnata, e non vuol più quella ſorta di piante, non volendo credere che vi ſia differenza ne i rami, conſiderandoli ugualmente tutti buoni. Nè tampoco ſi perſuadono, che poſſa eſſerli di hiſſun vantaggio il piantarli bene, dal piantarli male: e finalmente non valutano nulla molte altre diligenze accennate, quali ſebbene a prima faccia pajono molte, e forſe difficili a pratticarſi, non ſono però di quella fatica, e di quel perdimento di tempo, che vien creduto; anzi di grandiſſimo piacere, e divertimento, maſſimamente per chi ha genio alla Campagna; ottenendo al fine di vedere in breve tempo con ſommo piacere le diviſate ſue piante tutte ugualmente groſſe, ben formate, e fruttifere, aſſaporandone ſubdito le primizie che giudica dolci, benchè acerbe; nè gli par vero dalla gioja di poſſederle mature, nè pure quando ſi accoſta alle labbra il di loro dolce, ſaporitiſſimo frutto.

TRAT-

TRATTATO
DELLE PERA.

Del modo più facile di far la provvisione di semi di Pera, e d' altri Frutti.

CAPITOLO PRIMO.

PRimieramente dico, che per radunare senza incomodo, e con facilità i semi delle Pera, ed altri frutti, possono tutti quelli, che ne mangiano, tenere nelle loro tavole una piccola scatoletta di legno, ed ogni volta che ne mangiano, e che trovano i semi veramente buoni e perfetti, li cavino, mettendoli nella detta scatoletta, dove si conservino fino al tempo di seminarli. S' avverta però, che quando se ne cavassero molti in una volta, e da frutta troppo mature, e fracide, è necessario metterli prima in luogo arioso fino a tanto che siano bene asciutti, acciò la troppa umidità non li faccia, come facilmente accade, muffire, o patir tanto, che non naschino.

Potrà forse parere ad alcuni, che questa sia cosa di poca stima, e da non farne gran capitale; ma per verità chi vuol far bene i Vivai di buone piante, ci vogliono i semi, senza de' quali non riescono mai compiutamente perfetti; e facendosi poi, come ho già detto, in capo all' anno, quasi senza fatica, con poco incomodo, e con nulla affatto di spesa, anzi con sommo piacere, l' uomo si trova incontanente scelta e comoda provvisione di semi massimamente nelle case de' Signori, che mangiano continuamente alle loro Tavole ogni sorta di frutta; ond' è che possono ordinare, e dare positivamente l' incombenza ad uno de' loro servi, che faccia accuratamente questa facenda, quando per proprio divertimento, e piacere non gustasse di pratticarla a' medesimi padroni. Raccomando pertanto di tener conto de' semi di tutte le frutta, perchè oramai sono abbastanza persuaso della vera e sicura esperienza, che tutte le piante, che vengono dal seme massimamente messe in Vivajo, sono senza paragone le perfettissime, e molto migliori

gliori di quelle ſelvatiche, che ſi trovano caſualmente nei luoghi coltivati, nei boſchi, o altrove, ec.

CAPITOLO II.

Del tempo, e modo di ſeminare i ſemi delle Pera nel primo Vivajo.

IL vero tempo di ſeminare i ſemi delle Pera egli è dalla metà del meſe di Gennajo fino a tutto Febbrajo; benchè ne' luoghi caldi, di terra ſottile, aſciutta, e non ſoggetta molto alle Talpe, Ruſole, ed altri animaletti, ſi poſſono ſeminare ſicuramente dal principio di Novembre fino alla metà di Decembre. Adunque ſi metta all' ordine un pezzo di terreno in luogo arioſo, non eſpoſto alla Tramontana, di qualità graſſa, paſtoſa, e col comodo di poterlo adacquare; vangandolo più di mezzo braccio al fondo, purgandoſi beniſſimo da tutte l' erbe, barbe, ec. Si meſcoli poi colla terra già vangata una giuſta porzione di concime beniſſimo ſmaltito, trito, ſottile, e ſpiritoſo, come ſarebbe polvere di vagliatura di grano roſo dalle tarme, ſterco di Colombi, di Polli, e di Pecora, ſtritolato, e ridotto in polvere, zappando poi minutamente il medeſimo terreno, acciò il concime reſti beniſſimo meſcolato con la Terra. Si piglino poi i ſemi delle Pera, ſeminandoli ſopra la detta terra, lontani quattro o cinque dita uno dall' altro, coprendoli leggermente con la medeſima terra ſtritolata, acciò ſi accoſti, s' unisca e abbracci i medeſimi ſemi; affinchè non ſieno mangiati, nè portati via dalle Ruſole, ed altri animaletti, che facilmente entrano fra la terra particolarmente quand' è ſmoſſa, e lavorata di freſco.

Prendaſi in oltre un innaffiatojo, ſi dia leggermente una ſpruzzata d' acqua ſopra tutto il ſuolo del terreno, dove ſono ſeminati i ſuddetti ſemi, perchè maggiormente s' accoſtino, e s' unisca colla terra. E ſe prima di naſcere ſi vedeſſe, che ne' mesi di Marzo, d' Aprile, o in altri tempi, la ſtagione andaſſe molto aſciutta, ſi replichi di quando in quando la ſuddetta innaffiatura, acciò poſſano più facilmente e anticipatamente naſcere.

Per quelli poi che non poſſiedono terreno a propoſito, ovvero mancaſſe loro il comodo dell' acqua, queſti

ſi poſſono ſeminarli in vaſi pieni di terra con tutte le medeſime regole quì ſopra deſcritte; e trapiantarli poi dopo due anni, come dirò nel ſeguente Capitolo.

CAPITOLO III.

Del modo d' allevare, e coltivare il primo e ſecondo anno le piante nate dal predetto ſeme.

PRimieramente s'oſſervi quando cominciano a naſcere, e ſi tenga ſempre netto e pulito tutto il terreno del Vivajo dall'erbe ed altro, che vi poteſſe eſſere d'impedimento, e di pregiudizio a quelle piccole, tenere, e delicate piante, adacquandole ogni volta che ſi vede il biſogno, acciò non patiſcano mai l'aſciuttore, che ſarebbe loro di pregiudizio grande. Si tenga anche in queſto prim'anno il loro, benchè piccolo, fuſto netto, e pulito da tutt'i rametti troppo groſſi, acciò il nutrimento non abbia la libertà di ſfogare inutilmente, ma ſia obbligato a ſtarſene più riſtretto a benefizio delle barbe, e del fuſto; acciò ſi faccia più anticipatamente di maggior compleſſione, ch'è quanto dire robuſto, vegeto, liſcio, di buccia groſſa, viva, e piena di nutrimento; capaciſſimo a ſuo tempo di validamente ricevere l'inneſto alto, o baſſo, dove il genio, o il biſogno richieda. Laddove laſciato ſfogare in buccie, o in falſi rametti, a capriccio della ſtorta natura, ſi trovano poi così ſcabroſi e ſtentati, che ſiamo forzati ad inneſtarli dove vogliono, e richiedono i medeſimi fuſti; e per lo più, quando ſi attacchino, fanno ſempre gettate languide, e miſerabili.

Paſſata poi tutta la Primavera, la State, e la maggiot parte dell'Autunno, ed arrivati al primo meſe di Novembre dopo ſeminati, ſi puliſcano beniſſimo dall'erbe, ſarchiando leggermente tutto il terreno del Vivajo, ſcalzando con ſomma diligenza quelle piccole piante, ſenza toccar loro le barbe, nè ſmuoverli la terra all'intorno; governandole ciaſcheduna con una piccola giumella di concime della medeſima qualità ſopra deſcritta, coprendolo con la medeſima terra ſenza pigliarla, nè camminarvi ſopra.

Si ſtia attenti anche nel ſecond'anno, oltre al far, che non patiſcano l'aſciuttore della State, e al tener pulito dall'erbe, e ſarchiato tutto il terreno del Vivajo,

vaio, e tutt' i rametti che vengono per il fusto, con segno di voler troppo ingrossare, e usurparsi senza frutto gran parte di nutrimento; quali si levino subito che si vedono esser di quella natura, affinchè la sostanza maggiore acquistata viepiù dalle barbe, stia sempre tutta ristretta, e impiegata a benefizio del solo fusto.

Passati poi il primo, e second' anno dopo seminati, e custoditi come sopra, si spiantino da questo primo Vivajo, e si ripiantino nell' altro, dove si dovranno innestare, come dirò nel seguente Capitolo.

CAPITOLO IV.

Del modo, del tempo, e della necessità di fare i Vivaj per trapiantarvi i Peri venuti in due Anni dal seme.

PER fare i Vivaj delle piante de' Peri, che si cavano dal primo Vivajo, dove già furon seminati, si scelga una pezza di terra sana, leggerosa, pronta, attiva, in luogo arioso, e non esposto alla Tramontana, e se sia possibile, col comodo di poterla adacquare; vangandola, o per meglio dire, diveltandola un braccio al fondo; cominciando col fare andantemente una fossa larga più d'un braccio; e piena che sia di stipa, o altro fasciname minuto, se ne cominci a scavare andantemente un' altra accanto alla prima, in modo che non vi resti nulla di sodo fra l'una e l'altra, come se si dovesse diveltare, o scavare per uso di Vigna; mettendovi sotto da per tutto la stipa, buttandovi poi sopra la terra, che si scava dall' altra fossa, che si va facendo, e nel medesimo tempo vi si metta il dovuto solito concime sostanzioso; e si piantino i Peri dritti, e affilati in distanza di due palmi uno dall' altro, e niente più al fondo di quel che stavano nel primo Vivajo, senza pigiarli, nè calpestarvi la terra all' intorno; allargandoli con avvedutezza le barbe per il loro verso naturale, senza tagliarli le piccole, nè spuntare la maestra, chiamata Fittone, nè altre delle grosse, lasciandole tutte tali quali, acciò si allarghino, e si dilatino con buon ordine per la terra, dimodocchè sbarbandoli poi da questo Vivajo per ripiantarli in Giardini, o nelle coltivazioni, riesce fatto con tanti avvantaggj mai possibili a ottenersi dalle piante troppo avanzate nel primo Vivajo.

Par-

Parlando adeſſo del tempo di sbarbare i Peri dopo due anni, che furon ſeminati nel primo Vivajo, e ripiantarli nel ſecondo, come ſopra ſi è detto; ſi faccia dalla metà di Novembre fino alla metà di Decembre, ovvero dal principio di Febbrajo fino a' primi giorni di Marzo; ſempre in tempo, che la terra non ſia niente bagnata più del biſogno; nè ſi tengano mai più di due anni nel primo Vivajo, e mentre ſi sbarbano, ſi faccia il poſſibile per non offenderli, nè lacerarli le barbe, nè la buccia, levandoli ſolamente tutt'i rametti troppo groſſi, che venuti foſſero per il fuſto contro il buon ordine naturale, ſenza toccarli, nè ſpuntarli la cima, quando non eccedeſſe molto in lunghezza.

Io ſtimo così neceſſario di sbarbare i Peri, dopo due anni ſeminati nel primo Vivajo; e ripiantarli nel ſecondo tutti ugualmente diſtanti due palmi uno dall'altro; perchè avendo ſcelta e preparata la terra con la diviſata ſtipa, meſſavi ſotto da per tutto, e governata col ſolito concime, viene a reſtare più tana, ſciolta, rarefatta, ſollevata, e con maggior attività; dimaniera chè meſſevi le piante de' Peri con le loro barbe allargate, ſi attaccano francamente, abbracciano, e ſi fanno ſubito propria quella terra, dove cominciano toſto ad agire con tutta vivezza e celerità; e in tanto ſi guerniſcono di maggior quantità di barbe, ſane, robuſte, e attive, ch' è il più difficile di queſte piante, e ſenza un preparativo di queſta ſorta, non ho mai veduti Vivaj di piante di Peri tutti unitamente gagliardi, robuſti, e ben guerniti di buone barbe.

Parlando adeſſo de' Perugini ſelvatici, che ſi trovano ne' Boſchi, Ragnaje, ed in altri luoghi ſimili; ſcelti che ſiano vegeti, con buone barbe, non proſciugati, nè illanguiditi, ſi piantino nel Vivajo con le medeſime regole, che ho quì ſopra deſcritte per quelli, che ſi cavano dal Vivajo fatto di ſeme: poichè da queſti Perugini ſe ne cavano piante ragionevolmente buone.

CAPITOLO V.

Del modo di coltivare, e del tempo d' innestare le piante de' Peri tenute un' anno nel ſuddetto Vivajo.

AL principio del meſe di Novembre, dopocchè ſaranno ſtate le ſuddette piante un' anno intiero in que-

queſto ſuddetto Vivajo, ſi allontani loro la terra all' intorno al fondo circa un palmo, tagliando tutte le barberelle, che ſi trovano eſſer ſortite a quell' altezza; governandole poi con una groſſa giumella di concime buoniſſimo, ſi ricoprino colla medeſima terra, e s' inneſtino ſubito in queſta maniera. Primieramente ſi ſeghino un palmo alte ſopra la terra, ſempre in luogo di buccia liſcia, che non vi ſiano nodi nè altre ſcabroſità; e pulita che ſia la rozzezza della ſegatura, ſi ſpacchi nel vero mezzo il fuſto con ferro tagliente e pulito dalla ruggine; mettendo nella ſpaccatura una bietta, o zeppa di ferro, o d' oſſo, ovvero di legname forte, aſſai più piccola, e ſtretta della groſſezza del fuſto, acciò vi poſſa reſtare d' ambe le parti tanto di vuoto, che vi poſſano facilmente incaſtrare, e accomodare le mazzete domeſtiche; quali ſi laſcino con un ſolo occhio per mazzetta, appuntandole in maniera, che commettano, e ſi tocchino bene non ſolo al di fuori delle buccie, ma anche al di dentro. E perciò è neceſſario, che le mazzette domeſtiche ſieno non ſolamente a zeppa, ſottili in fondo, ma di più biſogna ſcarnirle e tagliarle ugualmente, acciò reſtino tanto groſſe da una parte, che dall' altra.

Per quelli poi che ſono di fuſto ſottile, e non ſi poſſono inneſtare che ad una ſola mazzetta; queſta ſi digroſſi diverſamente dall' altre, cioè in modo, che la parte, che deve reſtare al di fuori, ſia aſſai più groſſa dell' altra, che reſtar deve al di dentro. Si faccia adunque della figura, ch' è una lama di coltello, ma non gli ſi levi di dentro affatto la buccia, che in queſta forma rieſce facile la commeſſura, tanto dalla parte dov' è inſetata la mazzetta domeſtica, quanto dall' altra che reſta ſenza; poichè ſtringendoſi con ſalcio, o altro legame, la ſpaccatura non patiſce, nè fa riſalto dall' altra parte, ma unitamente riſerranſi, e ſi ritoccano bene inſieme d' ambe le parti tutte le buccie.

Si mettano le mazzette domeſtiche nella ſpaccatura del fuſto ſelvatico in modo che il loro occhietto reſti più baſſo, e vicino alla ſegatura del predetto fuſto più che ſia poſſibile; e ſi oſſervi, che l' occhietto reſti ſempre al di fuori, benchè altri pretendano che ſia meglio metterlo al di dentro; aſſerendo, che il germoglio, che ſortiſce dal detto occhietto, s' uniſce, e s' addirizza

za più facilmente col fusto selvatico. Ciò, che in fatti non regge, perchè io che ne ho fatti molte volte e nell' uno, e nell' altro modo, ho veduto con l'esperienza sempre miglior prova in quelli voltati al di fuori. E la ragione è chiarissima; poichè questi restano molto più vicini alla buccia del fusto selvatico, dalla quale debbono ricevere il nutrimento: e questa gliele tramanda assai più facile, e naturalmente; e attaccati che siano, in due o tre anni fatti germogli, o per meglio dire rami, s'unisconо e s'addrizzano tanto bene, come se la mazzetta fosse stata messa nel vero mezzo del fusto.

Prima di legarli si stacchino due pezzi di buccia dal fusto selvatico già segato, e s'addattino d' ambe le parti, in maniera che coprano bene le mazzette, che restano incastrate nella spaccatura del fusto: dimodocchè serrandosi con salcio spaccato, ovvero con tiglie di canapa pettinata, validamente s' abbraccino, ed attacchino senza minima lacerazione; s'impecino poi, tanto la segatura del fusto selvatico, che le tagliature delle mazzette domestiche, con la solita mistura non troppo calda; e si procuri di circondare benissimo le mazzette dalla parte di fuori, acciò non vi possa penetrare nè acqua, nè altra umidità.

Vi sono altre stagioni, e altre diverse maniere per far gl' innesti, che tutte a volere quì riferire, porterebbero molto in lungo questo capitolo; e però stimo bene di trattarne diffusamente in un Capitolo a parte.

Passato che sarà tutto l' Inverno dopo innestati, ed arrivati alla Primavera in tempo, che i vegetabili cominciano a entrare in azione, e muovere, si osservino quelli che non fossero attaccati, e s' innestino di nuovo più bassi, perchè questa stagione ancora è molto buona e propria per innestare, passata che sia la metà di Marzo, e più presto o più tardi secondo le correnti stagioni, e la caldezza del Clima. Indi si taglino, o strappino subito, che si vedono nascere alcuni germogli per il fusto selvatico, acciò non si perda mai inutilmente niente di nutrimento; tenendolo obbligato anche da principio a far tutta la sua forza verso l' occhietto dell' innesto; e veduto questo sicuramente attaccato, o cresciute le sortite in modo, che si possa distinguere la migliore, si tagli subito tutta l'alta mazzetta

zetta dalla parte opposta, che da segno di mettere più stentatamente, e con meno forza: e intanto si metta una grossa canna fitta in terra, alla quale s' addrizzi il germoglio dall' innesto, fermandolo con legatura fatta gentilmnte con fila d' erba; e in tanto si sciolga l' altra fatta al fusto selvatico nell' atto d' innestarlo; acciocchè il nutrimento possa più facilmente circolare, e passare nelle sortite domestiche. Si osservi ancora, se dal medesimo occhio non fossero venuti, come suole accadere, più d' un germoglio, e si taglino, o si strappino tutti a riserva del migliore, e più bello; e se per il fusto di questo si vedessero rametti troppo grossi, che minacciassero di pervertire l' ordine più comune della natura, si taglino anche questi subito che si vedono, affinchè la virtù della pianta resti sempre tutta impiegata in prò del fusto della cima, e delle rame buone. Nè si lasci di tenere continuamente zappato, netto e pulito dall' erbe tutto il terreno del Vivajo, adacquandolo ogni volta che si vede il bisogno, acciocchè queste tenere piante non siano mai fermate, nè trattenute dall' asciuttore della State; ed assicuro ognuno, che fatteli tutte queste vantaggiose diligenze (che secondo me si riducono a un civile e nobile divertimento,) in un solo anno faranno gettate così alte, grosse, robuste, belle, e capaci di potersi trapiantare ne' giardini, e nelle coltivazioni, come dirò nell' appresso Capitolo.

CAPITOLO VI.

Del tempo, e del modo di sbarbare le piante de' Peri dopo innestate, e piantarle ne' giardini, e nelle coltivazioni.

IL vero tempo di sbarbare le piante de' Peri, e ripiantarle ne' giardini, e nelle coltivazioni, che sono in paese caldo, e non esposto alla tramontana, e composto di terra leggiera, asciutta, e non molto grassa, egli è dalla metà di Novembre, fino alla metà di Dicembre; dove ne' paesi freddi, e composti di terra umida, grassa, e sustanziosa, dalla metà di Febbrajo, fino alla metà di Marzo; col dovuto necessario riguardo, che nelle terre leggiere, sottili, asciutte, e poco sustanziose, vi si mettano piante, che facciano le Pera

tenere, delicate, e meglio ſuggoſe, come ſono le Bugiarde, Burè bianche e grigie, Angeliche, Ciaſſeria, Spina di Carpi, Bergamotte, della Novellaria, Colmare, e ſimili: al contrario ne' paeſi un poco freddi, e di terra umida, graſſa, e ſoſtanzioſa vi ſi piantino qualità di Pera aſciutte, nè molto ſugoſe; come ſono le Chiaraville, Geruſalemme, o ſiano Allore, Garafanone, Carovelle del Bacchettone, Miſergian, Giugnolone, Moſcadelle tonde dalla State, e altre odoroſe e ſaporite di ſimil ſorta. Vi ſono poi le Buoncriſtiane dall' Inverno, che ſecondo me ſono le migliori, e più nobili di tutte l' altre, purchè ſiano fatte in terra nè molto umida, nè molto forte, ma gentile, leggieroſa, profonda, paſtoſa, e graſſa, ed in luogo caldo, che non vedano, nè ſentano la Tramontana; come per eſempio ne' giardini, ed orti della Città, e Ville di Clima dolce, ed in terreno non frigido, nè capace di ritenere in ſe ſteſſo della ſoverchia umidità; vicino poi alle muraglie vengono ottimamente non ſolo le piante, ma le Pera ancora molto groſſe, liſcie, belle, ſoſtanzioſe, e di un ſapore molto odorifero e delicato.

Al contrario, ne' paeſi freddi, e compoſti di terra umida, e forte, ovvero troppo aſciutta, e poco ſoſtanzioſa, fanno le Pera piccole, nodoſe, brutte, e quel ch' è peggio, non ſono buone a nulla; e perciò s' abbiano tutt' i dovuti neceſſari riguardi quando ſi piantano, non ſolo ne' giardini e orti della Città, ma anche nelle Ville, e coltivazioni della Campagna ſi mettano Pera, che ſiano proprie, e ſi confacciano alla terra, ed al Clima; altrimenti non rieſcono mai di quella bontà, e perfezione, che ſi vorrebbero. E ſappiaſi che le Pera Buoncriſtiane dall' Inverno, poſte in terreno e clima a propoſito, vengono molto belle le piante, buoniſſimi e durevoli i frutti; ed eſſendoci ingannati nella ſcelta della terra, e del clima, non fanno buona prova le piante, nè ſon buoni e durevoli i frutti. Nè occorre che i giardinieri ſi lamentino d' altro, che di non aver ſaputo ſcegliere la terra, e l' aria. Io diſcorro così, perchè dubito molto, che ſi manchi nella cognizion delle piante, e molto più in quella delle terre, e del taglio, che ſono le tre coſe più importanti, che ſi diano nell' Agricoltura: con tutto che ſiano pochiſſimo valutate e meno ſtudiate.

Sbarbati adunque dal Vivajo con ſomma diligenza, non

non si taglino, nè si spuntino nessune barbe, lasciandole tutte tali quali: e imbrattate, che siano, si piantino nella coltivazione già preparata, come quella degli Ulivi, e in modo che non restino al fondo più di mezzo braccio; allargandoli diligentemente tutte le barbe per il loro verso naturale senza pigliarli niente affatto la terra all'intorno: e volendoli tenere ad altro vento a seconda della maggior parte degli alberi di campagna, si lascino alti con tutta la loro cima; e se a mezz'aria, e un poco ristretti di rame, si taglino in modo, che il fusto resti alto circa a cinque palmi sopra la terra; e se bassi a cespuglio, all'uso de' giardini nobili, si taglino alti almeno di tre palmi, mettendo a ciascheduno un dritto palo, dove si fermino con legatura, acciò non siano sbattuti, nè troppo agitati dal vento. Avanzandosi poi la stagione, e venendo il tempo che cominciano a mettere, si taglino, o strappino subito che si vedono tutt'i rametti, che nati fossero per il fusto, a riserva di alcuni sottili, orizzontali, spartati per il basso fusto, che chiamano il nutrimento, e facilitano la circolazione; e di soli due sù all'estremità, uno a destra, e l'altro a sinistra da servirsene per guarnire, e comporre tutto il corpo delle rame, che bisogneranno alla pianta; guidate, e condotte che siano saviamente col taglio, come dirò nel seguente Capitolo.

CAPITOLO VII.

Del tempo, e del modo di coltivare, ed allevare le piante de' Peri passato il primo anno, dopo piantate nella coltivazione, fino che non saranno d'età di quattro, o cinque anni.

NEL primo mese di Novembre dopo piantati i Peri, tanto ne' giardini, che nelle Coltivazioni, si faccia a tutte le piante una giusta osservazione, e troveremo senza dubbio che avranno fatte di cinque cose una.

Primo, o vi troveremo delle piante del tutto morte.

II. Benchè sane, vive, e verdi, non avranno gettato nulla affatto.

III. O che non avranno fatti che piccoli, e minuti getti cattivi, e d'imperfetto colore.

IV. O che avranno gettato mediocremente.

V. O che gagliardamente.

I. Quelle adunque del tutto morte si spiantino, e si cerchi minutamente donde possa esser venuto il difetto, e facilmente riconoscutolo, si dia miglior esito all' acque sotterranee con nuova fogna; si facciano altre necessarie diligenze, e si ripiantino in luogo delle piante già morte altrettante delle buone, con l' avvertenza di metterli intorno alle barbe della nuova terra scelta, e del solito concime.

II. Quelle che non hanno gettato nulla affatto si scalzino circa a mezzo braccio al fondo, facendo attentamente una esattissima, e giusta riflessione, per vedere se fossero, come suol qualche volta accadere, sane e buone: cosa che si conosce dal non esser nè muffite, nè gialle, nè bigie, ma di buccia verdona, molto piena di nutrimento, e disposta alla vegetazione. In questo caso, essendo, come ho già detto de' Piantoni nel Capitolo settimo del Trattato degli Ulivi, in una specie di letargo, ch' abbia addormentata a tempo la loro facoltà vegetativa, non si disprezzino, anzi se ne faccia buon capitale, e si governino, e si ricalzino con la terra già scavata, poichè al principio della nuova stagione questa sorta di piante così addormentate sono capaci di ripigliare, e risorgere con molta forza e attività, ed in un solo anno far gettate così grosse e robuste, che suppliscano a ciò che avevano mancato l' anno antecedente.

III. Per quelle, che non hanno fatti che piccoli, e minuti getti di cattivo colore, queste meritan subito di essere rigettate senz' altre osservazioni; attesocchè que' miserabili getti non sono ordinariamente altro, che veri contrassegni di piante tanto inferme, che stiano di giorno in giorno per morire affatto.

IV. Per l' altre poi, che hanno gettato o mediocremente, o gagliardamente, si tengano in conto tanto l' une, che l' altre; scalzandole largamente più di mezzo braccio al fondo, tagliando tutte le barbe, che si trovano per il fusto, che resta scalzato, governandole con un corbello del solito concime: e ricalzate che siano con la medesima terra, si taglino i loro rami, alla lunghezza di cinque, o sei occhj, e più o meno secondo la debolezza, e gagliardezza delle piante, e complessione de' rami; lasciando più corti i più gagliardi, e so-

ven-

vente nulla toccando i molto deboli, con la dovuta avvertenza, che gli ultimi occhi che reſtano all' eſtremità, uno guardi alla deſtra, l' altro alla ſiniſtra, acciocchè le nuove ſortite non ſi rincontrino inſieme, nè facciano altro diſordine, ma reſtino da tutte le parti in giuſta e debita lontananza uno dall' altro, e ſempre mai lontane dal grande inconveniente della confuſione. Indi ſi rimettano i loro pali, e ſi rileghino con le ſempre ſolite diviſate diligenze.

Adunque ſaremo attenti particolarmente nelli meſi di Maggio, Giugno e Luglio, tagliando o ſtrappando tutte le nuove ſortite, che andaſſero al di dentro delle rame in falſi legni, in Cilindri, ed in altre inutili Vermene; affinchè le rame buone vengano con bello e buon ordine, ed il nutrimento reſti ſempre tutto ugualmente riconcentrato, e ripartito nelle ſole rame che debbono unicamente ſervire per comporre la pianta, e intanto ſi laſcino per il doſſo delle medeſime alcuni corti ſpartati rametti aſciugati, che ſono da frutto; poichè queſti ne' primi quattro o cinque anni ſono capaci di farci guſtare con noſtro ſommo piacere le loro tanto deſiderate primizie.

CAPITOLO VIII.

Del tempo, e del modo di coltivare le piante de' Peri paſſati che ſiano quattro, o cinque anni dopo piantati nelle Coltivazioni, e fino che dureranno.

PAſſati quattro o cinque anni dopo piantati i Peri ne' giardini, e nelle coltivazioni, ſi ſcalzino di nuovo più largamente nel meſe di Novembre, circa a un braccio al fondo; tagliando tutte le piccole barbe che ſi trovano per il fuſto ſu alte a fior di terra, ſenza tagliare nè lacerare niſſune delle principali e maeſtre: governandoli con un groſſo corbello di concime per ciaſcheduno; quale ſaria quaſi neceſſario, che foſſe di qualche tempo avanti preparato, e compoſto di vinaccia, che ſi cava dalle tina di fondate di vini, e granella d' uva, che ſi cavano dalle botti nel travaſarli, di ſterco di colombi, di pelli di pecora, di cavallo biadato, di cuojazzoli, di lupini cotti; meſcolato, e rivoltato

ſpeſſo per ridurlo ſmaltito, ſottile, e tutto di una medeſima qualità. Queſta ſorta di concime è buoniſſimo per le piante de' Peri, particolarmente per quelle che ſono in terre fredde, umide, frigide, fiacche, graſſe, ma pigre, e poco attive, ed in luoghi ombroſi, e paeſi d' aria baſſa; dove per lo più queſta ſorta di piante, benchè in apparenza diano dimoſtrazione di eſſer ſane, ſpiritoſe e gagliarde, ſono per altro balorde, fiacche, e poco, o niente fruttifere; ond' è che i ſpiriti, i ſali e la prontezza del ſuddetto concime, non ſolo le ravvivano, ma le riſanano, e rinvigoriſcono, rendendole anche feconde di frutti di un eſquiſito ſapore.

Dopo governate, ſi ricalzino, e ſi zappi loro la terra all' intorno, e ſi venga toſto all' operazione del taglio alle rame, non ſolo per renderle più durevoli, ed aggradevoli alla viſta, ma ogn' anno fruttifere. Stimo pertanto quì neceſſario di riferire alcune regole, le più utili, e principali; ma per praticarle dottamente, ſi ricercano uomini di buona capacità, e ſavj, che riflettano, intendino, e poſſeggano bene la ſcienza del taglio; ch' eſſendo altrimenti, io ſon ſicuro, che facciano più male, che bene.

Primo, ſi oſſervino tutt' i rami inutili, infermi e morti, e non ſi permettano mai ſopra le piante.

II. Si oſſervi ſe la pianta ſia in terra graſſa o magra, e ſe in luogo ombroſo, ovvero arioſo, e bene ventilato; e ſe ſia di razza di frutti groſſi, o piccoli; che ſe in terra graſſa, e di razza di frutti piccoli, ſi laſcino i rami in maggior quantità, e più lunghi; ed eſſendo in terra magra, e di razza di frutti groſſi, ſi laſcino i rami in minor numero, e più corti: eſſendo poi in paeſe baſſo e in luogo ombroſo, ſi guidi la pianta più alta di fuſto, e ſi tenga più chiara, ed aperta di rami; in paeſe poi più elevato, e arioſo, ſi tenga più baſſa di fuſto e di rami, e ſi addatti il lor numero, e la lor lunghezza alla forza ed al vigor della pianta.

III. Si oſſervi ſe la pianta ſia molto gagliarda, o mediocre, ovvero debole, e ſi addatti il numero, e la lunghezza de' rami alla forza, ed alla compleſſione della pianta; ch' eſſendo gagliarda, ſi laſcino i rami in maggior numero, e più lungi; ed eſſendo mediocre, ſi laſcino in minor numero, e più corti, e molto meno eſſendo debole.

IV. Si oſſervino tutti quei rami, che dovranno ſervire

vire per guarnire, e comporre la pianta, e si tenga sempre equilibrato, e ripartito in essi ugualmente il nutrimento, acciocchè un ramo non ingrossi mai più dell' altro: ciò che facilmente si ottiene con lasciare meno lunghezza a i rami grossi, e più a' piccoli; perchè trovando il sugo la resistenza nel ramo grosso scortato, necessariamente si diverte da quello, e s'incammina, e s' innalza per il piccolo, dilatandosi forzatamente in questa maggior lunghezza. Si prattichi poi tutto il contrario ne' rami da frutto, lasciando sempre maggior lunghezza a' grossi, che a piccoli; perchè i grossi sono capaci di resistere molto più al numero ed al carico del frutto, senza romperssi; perciò si cerchi aggiustatamente di addattare la quantità, e il peso de' frutti alla complessione, e robustezza de' rami.

V. Si osservi attentamente per ben conoscere, e lasciare anche nelle piante piccole, molti rami asciugati, che sono da frutto: purchè non sieno capaci di togliere, o di far male agli altri da legno.

VI. Si osservi se qualche ramo di buona complessione, sortito al di sotto contro l'ordine più comune della natura, fosse per altro situato in luogo, che potesse essere il caso per allevarne, o parte o tutta la pianta, si conservi, tagliandolo solamente alla lunghezza di quattro, o cinque occhj. Quest' ordine più comune della natura consiste generalmente, che in tutte le piante il primo ramo sortito all' estremità sia sempre il più grosso; e l' altro secondo, che resta al disotto, sia più piccolo di quello, ma più grosso del terzo; e così gradatamente tutti gli altri rami dovrebbero tenere questo buon ordine, nascendo in qualunque luogo della pianta.

VII. Si osservi quando si allevano i nuovi rami da legno, di farlo col divisato modo, ed arte; acciò guarniscano, e riempiano tutte quelle parti, che resterebbero vote dopo tagliati i rami da frutto, perchè questi, dopo che hanno fruttato tre, quattro, o cinque anni, sovente s' illanguidiscono, e restano come infermi, mezzi morti, e quasi affatto abbandonati dalla natura, e perciò è necessitato il Giardiniere a levarli: ond' è, che non avendo saputo provvederci per tempo, si trovano poi senza rimedio piante sguarnite, e vote affatto di rami, e di figura sconcissima.

VIII. Si osservi se la pianta avesse qualche ramo trop-

po gagliardo e bravo, che andaſſe molto in alto colla ſua cima; queſto ſi tagli anche nel groſſo, affinchè il ſugo ſtia ſempre riconcetrato, e ripartito ugualmente in tutte l' altre rame buone, prima che ſi raffreddino, e ſi proſciughino, perchè altrimenti accaderà, che queſto ramo rovinerà tutta la pianta.

IX. Si oſſervi ſe da qualche ramo ſottile, e minuto ne foſſe ſortito altro più groſſo della ſua madrebranca; queſto ſi tagli ſubito intieramente, perchè di queſta ſorta di rami non è da farſi fondamento neſſuno, nè per la figura, nè per il frutto.

X. Si oſſervi anche nelle piante giovani, ſe abbiano gettati alcuni rami, quali in vece di andare dritti, riguardino l' Orizzonte; queſti ſi laſcino in numero competente, non perchè ſiano buoni, nè capaci di comporre e guarnire la pianta, che in verità non ſon tali; ma perchè diventano ben preſto da frutto. Egli è però da ſapere, che quando ſopra il doſſo di detti rami orizzontali ne ſortiſſero altri di falſo legno, da' quali non ſe ne caverà mai ſoccorſo alcuno, nè per la figura, nè per il frutto, queſti ſi taglino intieramente; altrimenti accaderà, che rovineranno la loro madrebranca. Perciò è neceſſario oſſervare bene nella Primavera, ovvero nella State alla loro naſcita, e ſtrapparli ſubito che ſi vedono.

XI. Si oſſervino tutte quelle piante, che ne' primi anni hanno ſempre gettati i rami di una mediocre groſſezza e compleſſione, quali non danno ſegno che di piante deboli, e di poca durata. Paſſati poi alcuni anni ſi vedono le medeſime piante che gettano uno, due, tre, e forſe di vantaggio rami di falſo legno; allora è che biſogna avvertire, e conſiderare ſe i medeſimi rami ſieno ſituati in modo, che poſsano eſsere capaci di contribuire per una nuova, bella e regolata figura; che in queſto caſo ci fonderemo ſubito le noſtre ſperanze, cominciandoli immediatamente a diſciplinare col taglio; e intanto ſi conſervino, ſe non tutti, almeno una parte de' primi vecchi, e deboli, tanto quanto ſiano buoni per il frutto, ſcieglendo i migliori con intenzione di levarli quando non ſiano più buoni. Non ſi laſci pertanto di tagliare con avvedutezza ſopra i detti rami nuovamente ſortiti, perchè comincino a diſporſi da per loro per comporre regolatamente tutte le rame, che poſ-

ſono

ſono biſognare alle piante, ſenza mendicarne l' aiuto dalle rame vecchie. Se poi i predetti rami nuovi foſſero ſortiti in luogo ſconcio, e mal ſituati, da non poterſene ſervire per uſo di una nuova oſsatura di rame; in queſto caſo ſi tagliano tutti intieramente ſul fondamento, che l' hanno venturo ne dovranno ſortire de' nuovi più belli, e meglio ſituati, perchè a queſt'ora ſi è già ſcoperto, e ſiamo aſſicurati, che la pianta va aumentando le forze per mezzo di nuove radici venute ſtraordinariamente; onde non ſarebbe prudenza ſeguitar la pianta nè per mezzo de' primi ſoli rami deboli, di poca compleſſione, e affatto incapaci di ricevere e impiegare in ſe ſteſſi tutto l' acquiſto del nutrimento; nè pure per mezzo de' nuovi, quando ſi vedono ſituati in cattiva poſitura. Adunque è neceſsario di fare un' eſattiſſima rifleſſione per trovare il modo d' impiegare tutto il nuovo acquiſto del nutrimento a benefizio della pianta per mezzo d' altri rami nuovamente ſortiti, benchè di falſo legno, e contro l'ordine naturale; capaciſſimi queſti di darci più anticipatamente tutto l' utile e il dilettevole.

XII. Si oſservin tutt' i rami donde abbiano la loro origine, e di qual natura veramente ſieno, e ſi taglino tutti quelli, che nati foſsero contro l' ordine della natura, maſſime quelli che vanno al di dentro in falſi legni con pregiudizio dell' altre rame buone, a riſerva di qualcheduno, che foſse ſortito aſsai lontano dal luogo, ov' ebbe l' origine la ſua madrebranca; ovvero, come ſi è detto, da qualche parte troppo ſguarnita. Queſta ſorta di rami, benchè di falſo legno, tagliati alla lunghezza di quattro, o cinque occhi, e più e meno ſecondo la forza della pianta, e la compleſſione di detti rami; poſsono i medeſimi ſervire per il frutto, e nel medeſimo tempo per aprire, e guarnire la pianta. Ma per ben mettere in pratica una sì difficile operazione, ci biſognano molte rifleſſioni, ed uomini, che abbiano della prattica, e molta e vera cognizione delle piante, affinchè ſappiano diſtinguere e conoſcere que' rami veramente capaci di eſſer buoni per il frutto, e per il legno, ſenza che poſsano eſser di pregiudizio agli altri: perchè dandoſi il caſo che uno di queſti rami, che ſi laſcia con fine, ch' egli faccia del frutto, e guarniſca la parte vuota, foſse il medeſimo ſortito, com' è facile, e in qualche luogho,

do-

dove faceva la maggior forza l'eluberanza del nutrimento della sua madrebranca, in questo caso, dico io, sarebbe più mal fatto, poichè si renderebbe capace di attraere, e tirare a sè la maggior parte della virtù vegetativa; perchè sempre viepiù crescendo il detto ramo, viene a dilatare la strada al sugo, che se ne scorra addirittura, quasi tutto per il medesimo ramo: dimodocchè l'altre rame di questa pianta, sì malamente guidata, vengono a restar prive della maggior parte dalla loro facoltà vegetativa, ed abbandonate dalla natura; ne segue intanto, che il secondo, o terzo anno cominciano a ridursi languide, miserabili, senza forza, ed affatto incapaci di poterla riacquistare: perchè il nutrimento ha già presa altra strada, a guisa dell'acqua di un fiume, che battendo con maggior forza, più che in altri luoghi, in qualche tortuosità delli suoi argini, dove ha cominciata una piccola tortura, per la qual cominciavi a passar l'acqua, a poco a poco rode, consuma, e porta via l'argine, fino a tanto che l'apertura non si è resa grande, e capace di passarvi tutta l'acqua con facilità: di maniera ch'ella, per così dire, abbandona affatto il suo vero letto, e se ne và facendo a suo piacere un altro di nuovo per l'adiacente, e più bassa campagna. Il simile appunto fa il nutrimento delle piante in quei rami sortiti, dove il medesimo fa la sua maggior forza. Con questa differenza però, che l'acqua, uscita fuor del fiume assegnatole, riesce quasi sempre, a forza d'argini, o altri ripari di obbligarla a ritornarsene nel suo vecchio letto; ed ella essendo l'istessa, facilmente vi torna, perchè il fiume è sempre capace di riceverla: ma non è certamente così nelle piante, perchè quei rami che restano per due, e tre anni privi della maggior parte della loro facoltà vegetativa, è vero che non seccano, ma si riducono in uno stato di non essere mai più buoni, nè capaci di riacquistarla; perchè in tanto si prosciugano, assodano, e fermansi i loro canali, e per conseguenza perdono tutta quella disposizione, e attività che avevano di ricevere facilmente il loro nutrimento, fattosi anche in maggior copia.

Per quello poi che riguarda il tempo di tagliare, io dico, ed assicuro ognuno sopra la mia esperienza di trentacinque e più anni, che levatane qualche stagione

ne

ne di eſtremo freddo, ſi puó tagliare di tutt' i tempi, ſenza pregiudizio delle piante; eſſendo però vero che quelle per loro ſteſſe deboli, ed altre che ſono in terra ſottile aſciutta, e poco ſoſtanzioſa, ſarebbe bene potarle ſubito cadute le foglie; e l'altre mediocri dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, e tutte quelle gagliarde dalla metà di Marzo ſino a' primi giorni di Aprile, quando la moltiplicità delle piante, e degli affari non ſpermettano che ſi faccia più anticipatamente anche nelle piante gagliarde, che ſarebbe coſa molto più utile, e vantaggioſa.

Tutto ciò che ho qui ſopra deſcritto, per quello riguarda il taglio, è neceſſario di pratticarlo anche in tutte le piante degli Agrumi, per renderle ſempre belle, durevoli, e molto fruttifere. Ma è da ſaperſi, che non in tutte le qualità delle piante de' Peri, ſi debbono praticare le medeſime regole nel potarle, perchè una qualità di Pera richiede una potatura affatto diverſa dall' altra; il ſimile accade nelle piante degli Agrumi, eſſendovi in queſte pure una differenza ben grande nella potatura che debbe farſi, per eſempio alle piante de' Cedrati, da quella che debbe pratticarſi alle piante de' Limoni, Aranci di Portogallo, Aranci dolci, forti, di fior doppio, Bergamotte, Mele roſe, Limoncelli di Napoli, e molte altre qualità di una natura di rami affatto diverſi, così richiedono e vogliono diverſe le potature; e di quì pure ne naſce, che per mancanza di cognizione, e di buona prattica de' Giardinieri che tagliano non ſolo a caſo, ma ſopra tutte le piante con la medeſima regola, ſe ne vedono molte tanto di Peri che di Agrumi che fruttano ogn' anno pochiſſimo, benchè ſane, e robuſte, e gagliarde; e quì è dove mi diſpiace infinitamente forſe più che in altri luoghi, di non poter fare una ricetta, e inſegnare, come credo d' intendere, diſtintamente il vero e diverſo modo di potarle, a ſeconda della diverſità della loro natura, ec.

Vi ſarebbero moltiſſime altre oſſervazioni da ſpiegare: e per quelli che aveſſero genio di reſtarne pienamente informati, ſi contentino di leggere attentamente il nobiliſſimo, e gran tratato del taglio degli Alberi baſſi, e fruttiferi del fu Monsù della Quintinè, ec.

CA-

CAPITOLO IX.

Del modo di coltivare, ed allevare le piante de' Peri, che si mettono vicine alle muraglie, per tenerle a Spalliera di nuova invenzione.

PRimieramente queste sorte di piante si mettano mezzo braccio incirca vicino alle muraglie, e non tanto accolte, come ho veduto praticare da molti; e piantate che siano, colle medesime regole dette nel Capitolo sesto per quelle che si piantano ne' Giardini, e nelle Coltivazioni, si tagli subito il loro fusto, in modo che resti alto meno d'un braccio sopra la superficie della terra. In Aprile poi quando sortiscono i primi germogli, due soli se ne scelgano per allevarli all' estremità, uno che guardi a destra, e l' altro a sinistra della muraglia; e dopo sei Mesi fatti vermene nel mese di Novembre si scalzino, tagliando tutte le barbe troppo alte, e governate col solito concime, si ricalzino della medesima terra. Indi si taglino le dette vermene alla lunghezza di quattro, cinque, o sei occhi, coll' avvertenza, che gli ultimi guardino al di fuori, e non al di dentro della pianta; e intanto s' allarghino, piegando le medesime vermene una a destra, e l altra a sinistra, fermandole con semplice legatura, a due chiodi piantati nella muraglia, e da queste medesime vermene, e colla medesima regola si vada avanti, scegliendo e allevando ogn' anno nuovi rami, tagliandoli in maniera, che uno non ingrossi mai più dell' altro: ciò che si esige facilmente, e con poca fatica dal taglio praticato saviamente, tenendo sempre il nutrimento equilibrato, e ripartito in tutte le rame, secondo la loro grossezza, e lunghezza; e in tanto a misura della forza, e del vigore che va ogn' anno aumentando, si crescano, e s' allunghino i rami ugualmente d' ambe le parti, fermandoli a chiodi fitti nella muraglia, ripartiti in giusta distanza, senza incrociarli, e parimente s' allevano ogn' anno spartitamente alcuni rametti da frutto. E fatta la prima ossatura alla muraglia, chiara, e poco piena di rami, si comincino tosto ad allevare e conservare per il frutto le sortite, che nascano ogn' anno per il dosso de' rami già obbligati alla muraglia; levando affatto le troppo grosse,

ſe, robuſte, e gagliarde, ſpuntando le mediocri, e nulla toccando le deboli; nè mai ſe ne laſcino molte inſieme, ma ripartite in giuſta diſtanza una dall'altra, acciò non facciano della confuſione, e non chiamino il nutrimento più in un luogo che nell'altro; nè mai ſi accoſtino, nè ſi leghino queſte ſeconde rame a' chiodi della muraglia, come maliſſimamente ho veduto praticare a molti; poichè in tal forma ſi cavano dalla loro dolce, e natural poſitura; onde reſtano forzate a guiſa d'un arco teſo; dal che ne ſegue, che il loro nutrimento non ha la dovuta facilità di circolarvi, e fecondarle, di maniera che trovandoſi così riſtretto, neceſſariamente dà fuori in nuove ſortite di ſucchioni, falſi legni, e d'altre numeroſe vermene, dalle quali ogn'anno egli è d'uopo, e forza, che alcune ſi taglino, obbligando l'altre alla muraglia, con pregiudizio delle prime rame, che avevano già il poſſeſſo d'un ottima diſpoſizione di farſi groſſe, compleſſe, e fruttifere; e intanto ſi ſoffermano, raffreddano, e proſciuganſi, e di quì è che ſi vedono quelle male ſorte di Spalliere di piante quaſi affatto infruttifere, e piene continuamente d'un ſoverchio numero di rami languidi, inutili, e infermi; laddove guidate col taglio pratticato ſaviamente, la virtù vegetativa circola, e ricircola più francamente nelle rame buone, ſenza che abbia occaſione d'abbandonarle, e di ſfogare in altre falſe ſortite, mentre queſte vanno creſcendo ugualmente da tutte le parti, a ſeconda delle prime rame già obbligate alla muraglia, e ſi fanno in poco tempo sì ſode di compleſſione, capaci non ſolo di ſoſtenerſi da per ſe ſteſſe, ma capaciſſime ancora di reggere tutto il carico del frutto, ſenza tante legature, e tant'imbarazzi di pertichelle, di canne, di ferri e chiodi nelle muraglie, quali per verità non ſervono ad altro che per moltiplicare le ſpeſe, e gl'incomodi, martirizzando, ed aſſaſſinando le piante.

Adunque col ſolo taglio, gli Uomini, che bene l'apprendono, con poca fatica guidano beniſſimo queſta ſorta di piante in maniera, che ſenza legature facciano viſtoſa ſpalliera da per ſe ſteſſe le branchemadri, e da frutto, e da legno, ripartendoſi queſte ugualmente col taglio, in modo che neſſuna di loro mai vada alla volta della muraglia, ma tutte colle loro cime ſporgano in fuori dall'oppoſta parte; e ſopra tutto che

non

non s' ergano tanto ſu dritte a cilindro, ma guardino bene l' Orizzonte. Ed ecco che tenutele, e guidatele in queſta nuova moda, avremo ſpalliere aſſai più robuſte, e più belle, nè meno durevoli, ma più feconde; e quì finalmente per ſicurezza di tutti aſſeriſco, che avendo io travagliato più volte in diverſe vecchie ſpalliere, non ſolo di Peri, ma d' Agrumi ancora, eſtremamente obbligate con tante legature alle muraglie; l' ho affatto diſarmate da ogni legame, e ridottele col ſolo taglio alla diviſata moda, che ho detto, ho compiutamente ottenuto l' intento con sì buon eſito in pratica, e tanto felicemente, che non ſi poteva deſiderare davvantaggio.

CAPITOLO X.

Del tempo, e del modo di diradare i Fiori de' Peri Buoncriſtiani dall' Inverno, e dallo inſaccamento e altre diligenze da praticarſi.

IL vero tempo di tagliare, e diradare i fiori de' ſuddetti Peri, egli è ſubito che ſi vedono sboccati, e ben fioriti, prima che annodino il frutto; tagliandoli tutti con forbicette, a riſerva di un ſolo per polluzzola, ſempre il migliore, e più bello, che ſi conoſce dall' origine del ſuo gambo più groſſo, e meglio ſituato, ed al ſuo colore vermiglio, roſſelino, e più vivo degli altri. Siamo adunque in neceſſità di tagliare tutt' i ſuperflui, perchè eſſendo molto delicati, ogni piccola nebbia, o altra intemperie dell' aria li fa aſſai ſpeſſo tutti cadere, e laſciatone ſolamente uno per polluzzola, queſto reſiſte aſſai più all' ingiurie del tempo, perchè acquiſta ſubito maggior compleſſione; nè lì ſi ferma addoſſo gran tempo nè pure con danno l' umidità, e la nebbia; poichè il medeſimo fiore reſta iſolato, aſciutto, e più dominato dall' aria, pigliando addirittura maggior quantità di nutrimento, ſenza che reſti indebolito dagli altri uſciti dal medeſimo bottone che reſtando tutti uniti inſieme, oltre al debilitarlo di nutrimento, vengono a formare come un mazzetto legato, vero ricettacolo, ove più facilmente ſi depongono le umidità delle nebbie, con tanto di pregiudizio, che le più volte tutti ne cadono. Eſſendo poi i frutti annodati; ovvero, in termine più comune di

Giat-

Giardinieri, legati, si stia attenti a tutte le nuove sortite, in particolare a quelle che nascono sopra le cime delle polluzzole, e vicino a' gambi delle Pera: queste si taglino con forbicette, ovvero si pizzichino con unghie subito che si vedono; poichè lasciandovele, cominciano tosto a succhiare molta di quella virtù, che dovrebbe andare nelle Pera; e queste intanto languide, per mancanza di dovuto nutrimento, ad ogni piccola nebbia, o vampa di Sole, soffermansi, impallidiscono, e cadono, ancorchè siano alquanto ingrossate. Si osservino in oltre l'altre sortite, tagliando tutte quelle che nate sono sopra ai dossi de' rami grossi, ovvero vicino al luogo, ove i medesimi rami ebbero la loro origine. Il simile a tutte l'altre mal situate, da non poterlene servire nè per il frutto, nè per il legno; acciò non siano di pregiudizio nè alle rame buone, nè al frutto dell' anno imminente. E si comincino a fare le suddette osservazioni subito che si vedono le nuove sortite, seguitando fino alla metà d' Agosto a riceverle per il meno una volta la settimana, tagliando, o strappando sovente tutte le sortite inutili e dannose. Si spuntino agl' ultimi di Maggio, ovvero al principio di Giugno anche tutte le nuove cime delle rame buone, affinchè il nutrimento resti sempre tutto impiegato, e riconcentrato a favore de' frutti già legati; e delle rame basse, che sono le più difficili a pigliare il nutrimento e mantenersi gagliarde, robuste, e fruttifere. Questa è un' operazione necessaria necessariissima; ed è pochissimo praticata, perchè niente intesa.

Si osservi anche dalla metà di Giugno alla metà d' Agosto: e se in questo tempo la stagione andasse molto asciutta, s' adaquino le suddette piante, una volta la settimana nel medesimo modo che ho insegnato per quello de' Fichi nel Capitolo 3. acciò le Pera si mantenghino tenere, e disposte a crescere, e non s' affodino, nè si soffermino troppo presto; ma seguitino a ingrossare senza nessuna occasione di trattenimento fino al tempo che cominciano a disporsi alla loro maturazione.

Giunti poi al principio del mese di Settembre, e vedute alcune Pera molto grosse, belle e stimabili, ma in luoghi troppo esposti al vento, dove corrino pericolo di cadere prima che siano fatte, si piglino alcune lacchette fatte di spaghetto, ad uso di reti, mettendone

done ad ogni Pera una; e ferrata che ſia la ſacchetta col ſuo ſpaghetto al gambo della Pera, ſi fermi, e s' aſſicuri col medeſimo ſpaghetto a qualche ramo ſuperiore in modo, che la Pera ripoſi totalmente ſulla ſacchetta, e non altrimenti più ſulla rama, che l' ha prodotta; affinchè reſtino difeſe, e aſſicurate da' venti; e perchè i loro rami non eſſendo più forzati dal peſo, e levati dalla loro natural poſitura, poſſino più facilmente darli l' ultimo nutrimento; e in tanto le Pera ſi facciano più compiutamente groſſe, e perfette.

CAPITOLO XI.

Del tempo di cogliere le Pera dal Verno, in particolare le Buoncriſtiane, e del modo più proprio di conſervarle.

IL vero tempo di cogliere le Pera dall' Inverno, in particolare le Buoncriſtiane, non è limitato; perchè in alcuni Paeſi ſi perfezionano più preſto, ed in altri più tardi, come accade anche ſopra una medeſima pianta, dove molte volte alcune non ſi perfezionano, in modo che ſiano da cogliere prima che alla fine del meſe d' Ottobre, ed altre alla metà di Novembre, e forſe più tardi. Il ſimile accade in tutte le frutta tanto dalla ſtate, che dall' autunno, colla differenza, che in queſte il tempo ſi riſtringe a pochi giorni dal più al meno. Paſſati adunque cinque, o ſei giorni del meſe di Ottobre, venute che ſiano alcune rugiade fredde, ſi colgano immediatamente tutte quelle, che ſi oſſervano aver mutato il loro natìo colore di verde ed oſcuro, in più chiaro e luſtro, ed altre che nel medeſimo tempo divengono picchettate d' un colore quaſi ſimile al giallo; eſſendo queſti i due più veri e ſicuri contraſſegni, che le Pera ſono giunte al tempo di doverſi cogliere: poichè non pigliano più nutrimento dalla pianta; e perciò ſi colgano diligentemente con tutto il loro gambo, e in tempo che ſiano aſciutte dalle guazze, o altre umidità. E per ben conſervarle, ſi mettano per venticinque, o trenta giorni ſopra le ſtoje in modo che non ſi tocchino una coll' altra in una ſtanza eſpoſta a mezzogiorno, ſana, aſciutta, ed arioſa, colle vetriere, o incartate alle fineſtre, affinchè ne' tempi nebbioſi, e piovoſi vi pene-

tri

ri meno umidità che sia possibile, tenendole aperte nelle giornate belle e asciutte. Passato che sia il detto tempo, si mettino sopra le tavole in altra stanza alta, esposta all'aria di Tramontana, che abbia le finestre da due parti, affinchè sia ventilata, e possa girarvi l'aria; perchè stando ferma, tosto si appesta nel medesimo modo che s'imputridisce l'acqua stagnata, mettendo le reti di filo di ferro, o di spaghetto alle finestre, quali non si serrino che ne' tempi umidi, piovosi, nebbiosi, e tanto freddi e rigidi, che le Pera possino ghiacciare, perchè siccome il caldo, il vento Scirocco, l'umidità, la nebbia e l'aria rinchiusa, accelerano la maturità, così l'aria fredda, ventilata, e asciutta le porta avanti, trattenendole, che maturino più tardi. Si vadano poi a rivedere una volta, o due la settimana, secondo le qualità, e quantità, che ne abbiamo; e trovando che le meno perfette cominciano a marcire, si levino tosto, perchè non infettino l'altre, che lor sono appresso; nè cagionino altro cattivo odore alla stanza; e sappiasi, che il marcire della frutta dipende molto da non essere state bene appropriate le piante alla terra e al Clima, e altre volte dall'imperfezione delle medesime frutta, che hanno qualche parte piagata, poco sana, e talvolta dall'essere mature, e non conosciute a tempo dalle persone, che ne hanno la cura, e trovandone delle perfettamente mature, si mangino, o se ne faccia altro esito prima che degradino dalla loro bontà: perchè tutt'i frutti vorrebbero essere mangiati quando sono sul vero perno della loro maturità; poichè passato questo lor termine, necessariamente degradano di perfezione, e cominciano a perdere quel loro odorifero e delicato sapore, diventando in poco tempo sì acquose, e tanto mezze, che poi ben presto marciscono affatto, ed altre avvizziscono, e si asciugano tanto, che non sono buone a nulla, in particolare quelle fatte in terre grasse, ed in paesi umidi, e non appropriate le qualità delle Pera a quelle della terra, e colte troppo presto dalle loro piante; queste, o per un verso, o per l'altro periscono prima che maturare perfettamente. Però si facciano tutte le divisate osservazioni, per mangiarle in punto, ben mature, e non trasandate. Poichè in tutto, ma più ne' frutti di questa sorta, non si dà che efimera la permanenza.

TRATTATO DE' CASTAGNI.

Tanto per uso delle Selve, che de' Pollonetti.

CAPITOLO PRIMO.

Delle qualità della Terra più atta e propria per uso de' Vivaj di Castagni; e del tempo, e del modo di prepararla, per seminarvi le Castagne.

SArebbe cosa molto propria, che la Terra, che si debbe servire per uso de' Vivaj di Castagni, fosse già stata da qualche tempo lavorata, e travagliata ogn'anno, e di sua natura perfettamente sana, tanto per l'acque sotterranee, che superficiali; nè mai troppo leggiera, ma profonda, pastosa, grassa, pronta, attiva, ed esposta all'aria di Levante, e mezzogiorno, e non totalmente alla Tramontana; e per quanto sia possibile col comodo di poterla adacquare nella Estate; perchè il benefizio dell'acqua è cosa molto utile, e vantaggiosa, essendo verissimo, che non solo i Castagni, ma tutte le piante piccole fanno più prova in due anni, mentre sieno adacquate a tempo, di quel che facciano in quattro senza questo valevole aiuto, perchè non viene mai interrotta la loro azione, nè si asciugano punto le loro già ubertose trachee per la troppa liccità della State, onde pigliano immediatamente un'ottima disposizione, che senza questo necessario principio, tutte le piante crescono sempre molto più adagio, e restano così languide, stentate, e miserabili, che non concludono mai che poco o nulla.

Caso poi che questa terra fosse viziosa per la soverchia umidità, originata dall'acque travenate, e rinchiuse; come accade sovente in molti luoghi di Paesi montuosi, e lontani dal domestico, si veda di sanarla perfettamente per il meno un anno prima di seminarvi le Castagne, per mezzo di fogne sotterranee, fatte stabilmente, con la sua stipa sopra, o altro frascame grossolano, ovvero di fosse aperte, fatte ad ogni corto

trat-

tratto, secondo che richiede il bisogno; ma è da saper-si, che sono molto più lodevoli le prime delle seconde; e così asciugata e sanata si vanghi, o si zappi subito quattro o cinque palmi al fondo, mettendo il suolo in buona positura, riempiendo tutte le fosse già scavate per uso delle fogne, smuovendola, e stritolandola da per tutto ugualmente, acciò abbia tempo, e possa più facilmente risvegliarsi dal suo letargo, e ripigliare la sua perduta prontezza, e attività: perchè l'acque travenate, rinchiuse, e stagnate nella terra, tosto l'opprimono, e addormentano in maniera, che resta, per così dire, come un corpo morto, nè si risveglia così subito facilmente in poco tempo, mentre non sia prima smossa, sollevata, e stritolata per il meno due volte nella state, in tempo che sia asciuttissimo.

Se poi fosse naturalmente sana, ma troppo serrata e costipata insieme, per la ragione d'essere stata molto tempo soda, e senza lavorare, e perciò impigrita, addormentata, e perduta quasi affatto la sua dovuta natural prontezza, e attività, come accade in tutte le terre, che si lasciano per molto tempo sode, e senza lavorarle, diventando quasi subito affatto sterili, ed infeconde; questa ancora si vanghi, o zappi per il meno tre palmi al fondo nel mese di Maggio, sollevandola, stritolandola, e purgandola benissimo da tutte le spine, roghi, erbe, &c. acciò possa più validamente abbracciare; e approfittarsi, non solo del calor del Sole, che la concuoce, scioglie, e stagiona, ma anche degli altri benigni influssi celesti, che la fecondano.

Essendo adunque la terra così preparata, e giunti alla metà del mese di Novembre, ovvero all'incirca, o in tempo che non sia troppo bagnata, si vanghi, o si zappi di nuovo per il meno tre palmi al fondo, facendovi tosto i solchi con l'aratro; ed essendo luogo piccolo, vi si facciano col marrone a mano, in distanza di due palmi incirca uno dall'altro, e nella medesima distanza si facciano in detti solchi scambievolmente le buchette con la vanga, di grandezza capaci di una grossa gumella del nostro solito concime per ciascheduna, e coperto che sia immediatamente per l'altezza di due, o tre dita di terra, vi si mettano subito tre, o quattro castagne per bucchetta, scelte perfettamente granite, in distanza di mezzo palmo in circa una dall'altra. Io

dico tre, o quattro per buchetta, benchè ſieno più del biſogno, perchè non ſempre tutte naſcono, ed altre talvolta ſon guaſtate, e mangiate dagli animali: coprendole leggiermente per l'altezza di tre dita di terra beniſſimo ſtritolata, e ſenza pigliarla appianando da per tutto i ſolchi ugualmente col marrone, appunto come ſi prattica al formentone, ſaggina, legumi, ſimili, ec.

Giunti agli ultimi giorni del meſe di Marzo, ovvero al principio di Aprile, ſubito l'anno dopo ſeminate le Caſtagne, tempo appunto, che cominciano a naſcere, allorchè ſi vedono creſciutte per l'altezza di un palmo, o poco meno, ſi puliſchino beniſſimo da tutte l'erbe, ſarchiando, e ſmuovendo da per tutto leggermente la ſuperficie del ſuolo, ricalzando nel medeſimo tempo i Caſtagni, acciò poſſino più facilmente pigliare un ottima diſpoſizione di creſcere anticipatamente con la dovuta vivezza, e celerità, ſeguitando non ſolo nella Primavera, ma anche nella State, e nell'Autunno, tenendoli ſempre ſarchiati, netti, e puliti dall'erbe; e veduto, che nei tempi di eſtremo caldo, deſſero qualche ſemplice ſegno di voler patire per il troppo aſciuttore, toſto ſi adacquino, introducendo placidamente l'acqua nel vivaio, dandogli tempo, che la terra poſſa beniſſimo inzupparſi da per tutto ugualmante, replicando più volte nella State queſta adacquatura, ſempre che ſi vede il biſogno, maſſimamente il primo anno, perchè eſſendo i Caſtagni così piccoli, e poco inoltrate, e internate le loro corte, e tenere barbe nella terra, ſentono ſubito ogni ſemplice aſciuttore, che interrompe, e ſofferma il continuo della loro azione, e intanto perdono il principio, ed il poſſeſſo che già avevano dalla loro ottima diſpoſizione che non poſſono mai riacquiſtarla così certa, e ſicura, che con molta difficoltà, e con gran perdimento di tempo; e perciò ſi faccia il poſſibile per inumidire la terra, prima che ſia troppo aſciutta; e per levarle la ſuperfluità dell'umido, allorchè ſi conoſca troppo bagnata, non ſolo per l'acque travenute, e rinchiuſe, ma dobbiamo anche ſtare avvertiti, per non adacquarla mai ſe non in tempo di vero biſogno; mentr'è certiſſimo, che queſti due eſtremi opprimono, e addormentano la terra, rendendola ſubito, come ſopra ſi è detto, pigra, e quaſi affatto ſterile, ed infeconda.

Sap-

Sappiasi in oltre, che le Castagne si possono seminare con buon esito anche ne' mesi di Decembre, Gennajo, Febbrajo, e Marzo; ma ho veduto sempre pruove migliori in quelle seminate di Novembre; e intanto ci liberiamo dall' imbarazzo di doverle conservare: cosa che non riesce mai, senza che non se ne guastino molte, quantunque si prattichino tutte le diligenze; nè vi è da dubitare, come vien falsamente supposto, che quelle che si seminano nel mese di Novembre sieno sottoposte a esser guastate dalla rigidezza del ghiaccio, mentre abbiamo di sicuro, che non patiscono nulla affatto, quando non sieno seminate in terre viziose, oppresse, e addormentate, come già s'è detto per la soverchia umidità. Neppure vi è da temere che non facciano ragionevolmente bene, seminate anche in luoghi; dove non sia il comodo di poterle adacquare; ma è altretì verissimo, che fanno più adagio, nè possono così subito pigliare quella ottima disposizione, che credo totalmente necessaria in tutte le piante, non solo perchè sieno più robuste, e fruttifere; ma anche perchè crescbino anticipatamente fino alla loro più dovuta possibil grossezza.

Finalmente è da saperst, che i Vivai di Castagni, fatti e custoditi, come abbiamo già detto, sono da servirsene più per uso di Selve, che per farne Pollonetti, o, come altri dicono, Palaje, o Vernacchiaje, perchè in questo caso si possono seminare le castagne molto più spesso, per aver maggior quantità di castagni nel medesimo spazio di terreno, mentre non si debbono innestare, e si possono sbarbare dal Vivajo per il meno due anni più presto di quelli che s'innestano per uso delle selve, e piantarli nelle terre già preparate per uso di Pollonetti, come penso di dire ulteriormente in questo medesimo Trattato in un Capitolo a parte.

CAPITOLO II.

Del tempo, e del modo di coltivare, e allevare i Castagni piccoli nel vivajo il secondo anno dopo nati.

IL secondo anno dopo nati i Castagni, allorchè giunti circa agli ultimi giorni del mese d' Aprile, ovvero al principio di Maggio, in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si puliscbino benissimo da tutte

l'erbe, zappando minutamente il ſuolo più volte nella ſtate, ſempre che ſi vedono ritornare le nuove erbe, acciò la terra ſia più diſpoſta, ed atta a dargli immediatamente tutto il dovuto neceſſario incremento; è veduto che nella ſtate più calda patiſſero l' aſciuttore, s' adacquino, come già s'è detto nel Capitolo antecedente, con l' avvertenza, ch' eſſendo in queſt' anno un poco più creſciuti, aſſicurati, e avanzati con le loro barbe nella terra, non patiſcono così facilmente per ogni ſemplice aſciuttore, onde non ſono così ſubito in neceſſità d' eſſere adacquati tanto ſpeſſo, come l'anno paſſato.

Paſſando poi alla prima ſettimana di Giugno del medeſimo anno; ciò che dipende non ſolo dalla ſtagione avanzata, o poſticipata, ma anche dal Clima più o meno caldo, e dalle qualità della terra più, o meno pronta, e attiva, ſi oſſervino eſattamente i Caſtagni, e allorchè ſi vedono per il doſſo del fuſto, maſſime ſu vicino alla cima, ſortiti, e allungati molti rametti laterali, ſi taglino toſto con ferro tagliente ſolamente tutti quelli, che faceſſero dubitare di voler troppo ingroſſare con pregiudizio della vera cima, acciò venghino di fuſto liſcio, dritto, agguagliato, e unito di groſſezza più che ſia poſſibile, per poterli poi più validamente inneſtare, e alti e baſſi appunto là dove il genio e il biſogno richiede; laſciando ſpartatamente tutti gli altri piccoli rametti orizzontali, come incapaci di minimo pregiudizio alla cima, e al fuſto, e intanto facilitano la circolazione, l' ingroſſamento, e la proporzione al medeſimo fuſto, chiamando in ſuo vantaggio il nutrimento.

Ne mai ſi prattichi di laſciarli creſcere a loro arbitrio; perchè cominciando il nutrimento, e la virtù a diffonderſi ſubito copioſamente; dilatandoſi ne' rametti troppo groſſi, venuti contro il buon ordine della natura, toſto abbandonan la cima maeſtra con tanto di pregiudizio, che i caſtagni, così male allevati da principio, vengono tanto ſtorti, brutti, confuſi, e ſimili a tanti Fraſconcelli, venuti a capriccio della natura; appunto come farebbero i virgulti, che riſorgono dalle ceppaie de' Pollonetti, ſe non ſi comincia fino da principio a diradarli, levando affatto i più deboli e ſuperfluì, guidando gli altri ſu dritti col taglio pratticato ſaviamente a tempo, tagliando tutte le rame venute lateralmente, capaci di far-

farsi troppo grosse, e pervertire il bell' ordine della natura; ond' è che senza questo mezzo non si otterrebbero da' Pollonetti così facilmente non solo anticipati, e bellissimi pali, ma anche grosse, dritte, pulite, e lunghe pertiche, per uso di cerchi, con altri ottimi, e bellissimi legnami per servizio delle fabbriche.

CAPITOLO III.

Del tempo, e del modo di scegliere, e destinare le mazze domestiche per innestare i Castagni nel Vivajo.

PArlando del tempo, e del modo di scegliere, e destinare preventivamente le mazze domestiche per innestare i Castagni nel Vivajo, è da saperssi da tutti quelli che vogliono fare un grosso numero d' innesti, come ho fatto io più volte in diversi luoghi, ch' è cosa molto utile e necessaria di pensarci per il meno un anno prima del tempo dell' innestatura, per non averle poi a mendicare, e pigliarle a caso, come da molti vien praticato, con pregiudizio notabilissimo dell' annue rendite delle loro Selve; perchè oramai sono assicurato, che non tutte le qualità di Castagni riescono ugualmente fruttiferi in un medesimo terreno, ond' è necessario scegliere le mazze di diverse specie, e fare gl' innesti separatamente, per poter poi riconoscerli, e addattarli con la dovuta necessaria proprietà alle diverse qualità del Clima, e del suolo; nè mai riportarsi totalmente a' Contadini, nè ad altre persone di corta vista, che non valutano queste cose che poco o nulla, se pure non le disprezzino.

Prima dunque d' arrivare al mese di Marzo, nell' anno avanti, che si vogliono fare gl' innesti, si scelghino alcuni robusti pedali di Castagni di diverse qualità, come sarebbero i Marroni, benchè alquanto fallaci, sono la miglior qualità di Castagne di tutte l' altre, non solo per mangiarle in diverse maniere, ma anche per farne farina; essendo questa la perfettissima tanto per la delicatezza, bianchezza, sapore, e odore; non essendovi nissun' altra qualità di farina di Castagne, che possa starle a fronte; ma è altresì verissimo, che sono molto soggette ad esser rubate da' Confinanti, e molto più da quelle medesime persone, che ne hanno la cura, perchè oltre a quelle, che mangiano continuamen-

te in più modi, ne vendono molte, e forse anche contro la loro volontà; per la ragione delle frequenti richieste, ed altre ne regalano a' parenti, agli amici, e ad altre persone, ec. di manieracchè, se si potesse, starei quasi per dire, che non possono far di meno, perchè vengono troppo ricercate da tutte le qualità di persone. E quì è dove tocca ai Padroni, e alle persone, che sopraintendono a pensare, come possono andar le cose, riguardo all' interesse, facendo bene i conti, per vedere se possa essere più utile il piantare di questa sorta di Castagni, o di altre qualità. Vi sono le Carraresi, o come altri dicono Carpinesi, che sono una buonissima qualità di castagne, perchè ne fanno moltissime, e raffermano quasi ogn' anno; e seccate, pulite, stagionate che sieno, riescono le più pesanti di tutte l' altre; ma invecchiandosi la loro farina, piglia facilmente di grasso; e queste pure sono alquanto ricercate, per mangiarsi fresche, ma non da tutte le qualità di persone, come i Marroni. Essendovi anche le castagne chiamate Mogliane, molto stimabili non solo per la loro buona qualità di farina, ma molto più perchè fruttano copiosamente ogni anno, allorchè sieno piantati i Castagni nelle colline basse in luoghi domestici, e non soggetti all' asciuttore eccessivo, e guardati più che sia possibile dalla tramontana, ne sono molto ricercate per mangiarsi fresche, e vengono presto alberi molto guarniti di rami fruttiferi, durevoli, e di smisurata grossezza. Nè sono da disprezzarsi le Pastinesi, e montanine, perchè fruttano queste ancora quasi ogn' anno copiosamente, mentre sieno piantati i castagni in luoghi propri, e vi abbiamo subito il vantaggio, che sono meno ricercate dell' altre, perchè hanno cattiva vendita, mentre sono poco buone a mangiarsi fresche.

Scelti ch' avremo questi pedali di castagni, non avendo altro modo di trovare tutta quella qualità di mazze, che bisogneranno per fare i nostri innesti, si taglino nel grosso i rami de' medesimi castagni, non mai troppo vicini al centro, acciò possano gettare più facilmente un grosso numero di nuove, liscie, e belle sortite di vermene, per servirsene poi nel mese d' Aprile dell' anno venturo, per cavarne gli anelletti, e fare gl' innesti di quella razza, che possono essere più fruttiferi, per la qualità del clima e del suolo delle nostre

sel-

ſelve: eſſendo veriſſimo, che non avendo penſato per tempo a trovare, e deſtinare le mazze domeſtiche di buona razza, come ſopra s'è detto, ſaremo poi al tempo dell'inneſtatura molto imbarazzati, e per neceſſità obbligati a pigliarle come ſi trovano, e non come ſi vorrebbero, con pregiudizio notabiliſſimo delle noſtre annue rendite.

CAPITOLO IV.

Del tempo, e del modo d'inneſtare i Caſtagni del Vivajo il terz'anno dopo nati.

IL tempo d'inneſtare i caſtagni non ſi può appunto limitare, perchè dipende dalla Stagione, dal clima, e dalla qualità della terra, più o meno pronta, e attiva, ma ordinariamente ne' Paeſi non molto freddi egli è da' venti, fino a' trenta del meſe d' Aprile, allorchè ſi vedano entrati bene in azione, coſa che ſi conoſce dallo ſtaccarſi facilmente la buccia dal fuſto; allora ſi taglino immediatamente le mazze domeſtiche, facendo toſto gl' inneſti a anelletto, o, come altri dicono, a bocciuolo, con l'avvertenza di non pigliar mai gl'anelletti nel piè delle mazze, nè vicini alla cima, ma ſolamente quelli di mezzo, che ſono li più ubertoſi, e facili ad attaccarſi validamente, mentre hanno gli occhj più compiutamente perfetti, e diſpoſti alla pollulazione, ſtaccandoli, e cavandoli deſtramente dalle mazzette, in maniera che non crepino, nè ſi lacerino i loro occhi, e con altrettanta avvedutezza ſi mettino nel fuſto ſelvatico, allentata che ſia la buccia, ſpaccata, e diviſa in tre, o quattro parti, ſpingendoli tanto abbaſſo, fino che l'abbraccino giuſtamente, pratticandoſi altre oſſervazioni, e diligenze, che ho più minutamente deſcritte, e inſegnate per l'inneſtature de' Gelſi, e degli Ulivi, la prima nel Capitolo terzo del Trattato de' Gelſi, e la ſeconda nel Capitolo terzo del Trattato degli Ulivi, facendoli ſempre, per quanto ſia poſſibile, in belle giornate, e ſopra tutto, che non ſieno piovoſe.

Nè mai ſi laſci il bell'ordine di ripartire i caſtagni nel Vivajo, facendo tre, quattro, e cinque filari d' inneſti, tutti di marroni uniti inſieme, ed altrettanti di Carrareſi o ſieno Carpineſi, Mogliane, Paſtineſi, ec.

e più,

e più, e meno secondo la quantità de' Castagni selvatici, ed il bisogno che abbiamo, per le diverse qualità delle terre delle nostre selve. Ne mai si facciano a caso, nè alla rinfusa, senza separare gli assortimenti uno dall' altro, per poter poi conoscere di che razza sieno, per bene appropriarli al Clima, e al suolo: cosa che a mio giudizio è di somma importanza; quantunque sia pochissimo pratticata.

Giunti poi circa alla prima settimana del mese di Giugno, dopo innestati, si rivedino esattamente, ed a tutti quelli bene attaccati, si levino le nuove sortite, venute per il fusto selvatico, affinchè non sieno di pregiudizio agl' innesti: ed essendovene alcuni non attaccati, come suole accadere, massime quando sono fatti per mano di persone, ch' operano a caso, a questi si lasci crescere solamente una sortita selvatica la più vicina all' estremità, per poterli di nuovo innestare nell' anno venturo; e nel medesimo tempo si zappi da per tutto il suolo, non solo per pulirlo dall' erbe, ma anche per risvegliarlo, e metterlo in maggiore attività; ec. e veduto che nella State patissero per il troppo asciuttore, si adacquino, come già si è detto antecedentemente nel secondo Capitolo; tenendo continuamente levate le sortite selvatiche, che nascono di quando in quando per il fusto, nè si lasci mai coprire il terreno dall' erbe: che facilmente vi nascono, per la ragione dell' acqua datagli nella State; e resti ognun persuaso, che il tenere spesso smossa, sollevata, e pulita la terra dall' erbe, serve di non ordinario, e anticipato vantaggio a tutte le piante, ed a tutte le ortaglie.

Indi passando al mese di Maggio dell' anno susseguente, in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si zappi al solito per tenerla smossa, e pulita dall' erbe, e nel medesimo tempo si dia un' occhiata agl' Innesti; e veduto che i rami minacciassero della confusione, e non venissero secondo l'ordine il più comune, che tiene la natura nella produzione de' branchi, tosto si taglino affatto tutti quelli che mostrassero di voler pervertire questo bell' ordine, acciò i Castagni venghino più belli, e anticipati, che sia possibile: assicurando ognuno, allorchè giunti al mese di Novembre del medesimo anno, saranno così belli, grossi, e capaci, dà

po-

poterſi cominciare a trapiantare nelle ſelve, come vado a inſegnare nel ſeguente Capitolo.

CAPITOLO V.

Del tempo, e del modo di piantare Caſtagni nelle Selve, con altre utili, e neceſſarie conſiderazioni da praticarſi.

PArlando in primo luogo del tempo di piantare i Caſtagni nelle Selve; è da ſaperſi ch' è fuor di ogni dubbio, che nelle ſponde baſſe, in quei luoghi eſpoſti all' aria di Levante, e mezzo giorno, e compoſti di terra ſana, e leggiera, egli è dalla metà di Novembre alla metà di Decembre; laddove nelle terre forti, eſpoſte all' aria di Tramontana, ove più difficilmente ſi ſciolgano i ghiacci, è dal principio fino a tutto il meſe di Marzo; e nelle Colline alte, più ſoggette alla rigidezza del freddo dal principio fino a' 20. del meſe d' Aprile col dovuto riguardo, che nelle terre ſane, leggiere, e bene eſpoſte all' aria di Mezzogiorno, anche in queſti luoghi alti ſi può un poco anticipare; e ſarebbe coſa molto utile, e vantaggioſa, che le foſſe, o buche dove ſi vogliano piantare i Caſtagni, foſſero già fatte da uno, o due anni avanti, maſſime nelle Terre forti, e poco ſane; acciò il caldo della State, e il ghiaccio dell' Inverno aveſſero tempo di concuocere, ſciolgere, e ſtagionare quella ſorta di Terre, per renderle più pronte, e atte ad abbracciar le piante, e dargli toſto in maggior copia il dovuto neceſſario incremento. In quanto alla profondità, e grandezza delle buche nelle terre forti, molto legate, e coſtipate inſieme, ſi faccino larghe tre braccia per tutti i verſi, e due profonde; e nelle ſottili, leggiere, e di ſua natura ſciolte, ſi facciano due braccia larghe, e due profonde, e forſe meno, ſecondo la loro qualità; che in queſto pure ci vuol cognizione, per non far delle ſpeſe ſuperflue, come accade ſovente in tutti quei lavori guidati dalle Perſone poco prattiche, che non ſanno, nè poſſono diſtinguere la qualità, nè la poſitura del ſuolo, che ſono due coſe di ſomma importanza; poichè dovendoſi piantare i Caſtagni in luoghi elevati, dove naturalmente l' acque piovane portano via della terra, onde ſempre ſi abbaſ-

baſſa la ſuperficie del ſuolo. In queſti luoghi ſi facciano le buche più profonde, e ſi piantino un poco più al fondo i Caſtagni: nè ſi laſci, per quanto ſia poſſibile, di regger la terra per mezzo di rattegni, e di foſſette fatte in luoghi proprj, affinchè rompino il corſo dell' acque; e facciano queſte il depoſito della terra. Tutto il contrario in alcune piccole vallicelle, e luoghi naturalmenre baſſi, dove facilmente vi ſcende della terra portatavi dalle medeſime acque piovane; quivi ſi facciano le buche meno profonde, e ſi piantino più a galla i Caſtagni, per la ragione che ſempre ſi va alzandovi le terra.

Veniamo adeſſo al modo di piantarli, allorchè ſieno sbarbati diligentemente dal Vivajo con tutte quante le loro barbe ſane, e ſenza alcuna lacerazione. Io dico così, perchè ſiccome è prima maſſima di ogni architetto, che ami di fabbricare all' eternità, cercare ſtabilità nella baſe, e ſodezza nel fondamento, così appunto in quelle piante, che non ſi attaccano ſenza barbe, come ſono i Caſtagni, di cui parliamo, ſi cerchi ſopra di ogni altra coſa che ſieno ben guerniti di ſane, e robuſte barbe, eſſendo queſta la baſe fondamentale di tutte le piante, poichè da queſte dipende l' anticipato e valido attaccamento, la celerità del creſcere, la ſtabilità della ſalute, e la loro lunga durata, e per conſeguenza l' abbondanza delle loro annue rendite.

Sbarbati che ſieno dal Vivajo, ſi taglino immediatamente tutte le loro rame ſopra l' inneſtatura, all' altezza di più di tre braccia, e imbrattate le barbe con lo ſtarco vaccino, o pecorino sfatto con acque, affinchè più facilmente ſi attacchino, e ſi uniſchino con la terra, facendoſela ſubito propria, e meſſa della ſlipa, o altro fraſcame verde nelle buche in tempo che la terra non ſia troppo bagnata, ſi piantino i Caſtagni in maniera che non reſtino al fondo più di mezzo braccio, conſiderato l' abbaſſamento di più di un palmo, che fanno alle prime pioggie, per la ragione della terra ſmoſſa, ſollevata di freſco; ſi ſtendino diligentemente le barbe per il loro verſo naturale, mettendogli intorno della terra ſcelta più leggiera, e attiva che ſia poſſibile, ſenza pigliarla niente affatto, dando a ciaſcheduno uno ſtajo di concime ſoſtanzioſo, e bene ſmaltito.

Nè

Nè si dica che il governare i Castagni sia una cosa di più quando abbiamo di sicuro, che rendano quella spesa più che a ragione di cento per cento, perchè, subito attaccati, si approfittano di quel governo datogli a tempo, pigliando immediatamente un'anticipata, e ottima disposizione per crescere con la maggior celerità, e farsi tosto robusti, e fruttiferi. Ond' è che senza questo valevole ajuto molti s'indeboliscono, e prosciugansi in maniera che non concludono mai nulla, appunto come fanno i Figliuoli di quei Padri, che per mancanza di comodo, ovvero (fiami permesso il dirlo) per spender poco, gli allattano, gli sostentano, e nutriscono malissimo; e questi poi son quali uomini così miserabili, e infelici, nel personale, che non possono mai aver robustezza, nè attività, nè forze capaci di resistere che a fatiche leggiere, e cose di poco conto, e servono al mondo, e a se medesimi più d' incomodo, che di sollievo. Così, e non altrimenti succede nella maggior parte di quei Castagni, che si piantano senza alcuna sorta di governo, volendo che la sola virtù della terra serva anche da principio a quelle piccole piante, come se fossero grosse, ben dilatate, e giù afficurate con le loro barbe. E per meglio persuaderci del vantaggio considerabile del governo necessario in particolare alle piante giovani, osserviamolo in prattica in tutti quei Castagni, Ulivi, Fichi, Gelsi, Viti, e simili altre piante, che sono intorno ai Cortili delle Case dei Contadini, e vedremo la differenza ben grande, che passa da queste a quelle piante, che sono nelle selve, e nelle coltivazioni lontane dalle case, non solo nella loro grossezza e robustezza ma quel che più importa, nella maggior quantità del frutto, che rendono ogni anno; e pure non vi è altra ragione che quella delle terre più ingrassate per la vicinanza delle case, delle stalle, e de' concimi.

Nè si finiscano di riempire affatto le buche prima del principio del mese di Luglio, acciò le barbe possino sentire più anticipatamente il caldo della Primavera, per mezzo del quale si risvegliano, si attaccano, agiscono, e crescono con maggior celerità, facendo nella parte più bassa un taglio nella sponda della buca, onde possino subito scolare, e andarsene l' acque piovane; perchè restando così subito troppo coperte dalla

dalla terra, ſentono molto più tardi il caldo, e intanto reſtano oppreſſe, e s'illanguidiſcono per la ſoverchia umidità, e perdono la loro buona, naturale, e ſana diſpoſizione, maſſimamente quando s' incontra la primavera fredda, e piovola; onde ne ſegue che quelle piante meſſe troppo al fondo, ſi attaccano così ſtentatamente, che vi vogliono molti anni prima che ripiglino un poco di forza, e di robuſtezza, e la maggior parte non ſi rimettono mai in ſtato di prometterci nè pure mediocri ſperanze; e di quì è, che ſi vedono per le ſelve piantati moltiſſimi Caſtagni, e la maggior parte per eſſere attaccati ſolamante in apparenza, a poco a poco ſi perdono affatto; altri reſtano così piccoli, deboli, e miſerabili, che non rendono mai nè pure la quarta parte di quel frutto, che dovrebbero; e qualcheduni, ma pochi, pochiſſimi ſon quelli che per accidente ſi vedano venire in maniera, che promettino ſicure, e anticipate ſperanze: è certo, che ſe faremo bene i conti, oſſerveremo, per eſempio, che di un centinajo di Caſtagni piantati con la ſola aſſiſtenza de' Contadini, ve ne ſaranno ſolamente dieci, o dodeci, e forſe meno ragionevolmente buoni, e tutti gli altri in ſtato di farne pochiſſimo, o nulla di capitale.

Io conſidero moltiſſimo quegli uomini, che fanno una coltivazione di qualche groſſo numero di piante, che ſi attaccano tutte francamente, e creſcono altresì ugualmente in maniera, che pajano tutte ſorelle di un medeſimo tempo, e difficilmente ſi diſtinguono una dall' altra come accade quaſi in tutt' i parti gemelli. Queſta ſorta di coltivazione di piante tutte uniformi, robuſte, vegnenti belle, agguagliate, e fruttifere, fanno ſubito conoſcere, che non ſono ſtate fatte a caſo, ma da perſone capaci, prattiche, e intendenti, e rendono anticipatamente tutto il frutto poſſibile, fanno un belliſſimo vedere, e danno a i Padroni nel medeſimo tempo molto piacere, e animo per coltivare.

Reſta adeſſo ch' io dica altre neceſſarie, e utili conſiderazioni da farſi, e pratticarſi quando ſi piantano i Caſtagni, per ben appropriare le loro qualità al Clima, e al ſuolo, acciò rendano il frutto più perfetto, e in maggior quantità. Sappiaſi dunque in primo luogo, che le Caſtagne chiamate marroni, e mogliane, vo-

vogliono le ſponde baſſe, calderne, e bene eſpoſte all' aria di Levante, e Mezzogiorno, e compoſte di terra paſtoſa, graſſa, profonda, e attiva, poco atta a pigliare eccesſivo il caldo, come ſono le terre forti, che per il caldo facilmente ſi aprono, e altre chiamate galeſtre, o calaſtrine, molto ſoggette al troppo aſciuttore, queſte ancora ſono impropriiſſime per le ſuddette due qualità di Caſtagni. Le Carrareſi, o, come altri dicono, Cardareſi, o Carpineſi fanno molto bene tanto nelle Colline alte, che nelle ſponde baſſe, purchè ſieno in terre ſane, paſtoſe, e leggiere, ancorchè vi ſia meſcollata della ſabbia; ma vorebbero le ſponde volte all' aria di Levante e Mezzogiorno, benchè facciano ragionevolmente anche all' aria di Tramontana; eſſendo queſte le più fruttifere di tutte l' altre, e facili a raffermare ogni anno una copioſa raccolta. Parlando delle Paſtineli, Montanine, ſelvatiche, e di altre qualità meno ſtimabili, queſte reſiſtono un poco più dell' altre anche ne' luoghi eſpoſti all' aria di Tramontana, e nelle terre forti, e atte a pigliare eccesſivo il caldo; ſiccome in quelle chiamate galeſtro, o calaſtrino, e in altre terre giglie, e gialle, molto forti ancorchè ſieno un poco vizioſe: ma è altresì vero, che fanno molto meglio all' aria di Levante, e Mezzogiorno, e nelle terre ſane, paſtoſe, e profonde.

Parlando in ultimo delle conſiderazioni da farſi, quando ſi viſitano le ſelve per diſegnare le foſſe, o buche ne' luoghi mancanti di caſtagni; è da ſaperſi non eſſer queſta una coſa da fidarſi totalmente a i Contadini, che non ſanno riflettere, nè conſiderare giuſtamente; onde le piantano a caſo, dove così ſpeſſi che in pochi anni ſi contraſtano inſieme, e dove tanto lontani uno dall' altro, che ſi vede poi in prattica che ve ne mancano più della metà, perchè quei Contadini, o altri lavoranti non hanno avuto in viſta altro che la facilità della lavorazione; e quel ch' è peggio, ne piantan molti in luoghi così improprj, che in breve tempo reſtano ſcalzatti, e affatto perduti. E poi ſi dice facilmente, come ho ſentito più volte da molti Signori: io poſſeggo una gran quantità di Paeſe di Selve, vi ho piantati moltiſſimi Caſtagni con groſſe ſpeſe, e ne cavo pochiſſimo frutto, come ſe il nome di Selve, e di ſpeſe mal fatte doveſſero empire i Magazzini di

fa-

farina; onde bisogna pigliar maggior lume, disingannarsi, e credere, che per raccoglierne molta, è vero che vogliono esser Selve, ma piene di castagni robusti, e fruttiferi, e non con pochissimi, miserabili, cattivi, e poco appropriati al clima, e al suolo, come ne ho vedute più volte in occasione di visite, spogliate quasi affatto di castagni, benchè fossero luoghi propri tanto per la positura, che per la qualità del suolo, quantunque in quei Paesi fosse già passato in giudicato, e considerato quei terreni come propij, miserabili, e cattivi.

Le Selve, che ordinariamente restano mal provvedute di castagni, la maggior parte sono in luoghi lontani, e per se stessi incomodi: e quei Contadini, che ne hanno la cura; le visitano pochissime volte l'anno, e quasi sempre ne' giorni festivi, come per una loro usanza, e consuetudine, molto meno quelli che sopraintendono, e quasi mai i Padroni; e quelle poche visite, le fanno sempre in tempo vicino al cader delle castagne, senza uscir dalle strade più comode, dando una semplice occhiata all' imminente raccolta, voltandole frettolosamente le spalle; nè i Padroni (siami lecito il dirlo) ci si fidan gran cosa, o sia per il poco genio, o perchè considerano questa loro entrata come una cosa di più, quando andarebbe considerata forse più dell' altre, mentre viene in casa con minor spesa, e con minori incomodi. Io parlo così, perchè sono amante della verità, e della ragione, e non del genio, e del consegenio, che facilmente ingannano, e confondono.

CAPITOLO VI.

Del tempo, e del modo di coltivare, e allevare i Castagni piccoli ne' primi anni dopo piantati; e di pulire, e potare i grossi, con altre cose necessarie da praticarsi per la buona condotta delle Selve.

PER bene allevare, e coltivare i castagni piccoli, si riconoschino tutti esattamente subito nel primo mese di Novembre dell' anno dopo piantati; osservando tutte le nuove rame fortite su all' estremità, lasciandone solamente due per pianta le più robuste, e meglio situate, ch' è quanto dire una da una parte, e una dall' altra in giusta, e debita lontananza, acciò comincino su-

ſubito a diſporſi con buon ordine, e ſempre mai lontane dal gran inconveniente della confuſione; e caſo che foſſero venute tutte da una medeſima parte, che ſuol qualche volta accadere, ſe ne laſci ſolamente una, la più robuſta, e migliore, tagliandola toſto in maniera, che non poſſino facilmente ſortire d'ambe le parti altre rame neceſſarie per comporre la pianta col medeſimo ordine ſopra deſcritto; e così ſi continui ſucceſſivamente per tre, o quattro anni, levandogli tutti quei rami venuti contro l'ordine della natura, e altri che minacciaſſero della confuſione, tenendogli più chiari, e aperti che ſia poſſibile, e in maniera, che vengano ugualmente guerniti da tutte le parti di rami robuſti, e fruttiferi, di ſorte che datogli ſubito queſto buon ordine, ſi poſſano più liberamente laſciar creſcere a ſeconda della natura; perchè avendo già ripartito, e diviſo ne' rami buoni il nutrimento, con ordine di giuſto equilibrio, più difficilmente ſi diverte da quella ſua natura, e giuſta incanalatura, producendogli a dirittura tutti ugualmente groſſi, e fruttiferi tanto d'una parte che dall'altra con bella, e buona ordinanza. Nè voglio a queſto propoſito diffondermi di vantaggio, parendomi che tanto poſſa baſtare per un ragionevole avviamento, mentre ſi tratta di piante ordinarie, che fanno ſempre tutto il loro frutto nelle vere cime delle rame.

In quanto alla condotta da pratticarſi riguardo alla potatura neceſſaria per i Caſtagni groſſi, è da ſaperſi, che tutti quei Contadini, che hanno delle ſelve commeſſe alla loro cura, dovrebbero dividerle in tre partite, e potarne ogni anno la terza parte ſubito caduta le Caſtagne, ovvero nel meſe di Marzo ſuſſeguente, di maniera che ogni tre anni reſtino puliti, e potati tutt'i Caſtagni; e compito il turno ſi ſeguiti ſucceſſivamente con queſto medeſimo ordine, levando affatto tutt'i virgulti ſelvatichi, che nati foſſero intorno a' Caſtagni giù ſopra alle loro ceppaje, e per il doſſo del fuſto, con tutte le rame falſe, languide, inferme, e morte; acciò non ſi perda inutilmente niente di nutrimento. Io ſon più che perſuaſo della diſapprovazione di queſte coſe, maſſime dalle perſone di corto intendimento, che diſprezzano ſubito alla cieca l'applicazione, parendogli coſa difficiliſſima a conoſcerſi le diverſe qualità

delle rame, e quasi impossibile a pratticarsi; quando in fatti è tutto il contrario; perchè quelle persone, che hanno poco di cognizione, e di prattica, con una semplice occhiata le distinguono, e le pratticano con altrettanta facilità, e con pochissimo perdimento di tempo. Questo modo di potarli ogni tre anni, fa subito, che sieno molto più belli e aggradibili alla vista, e che rendino ogni anno più sicure, e abbondanti le loro raccolte.

Io ho vedute più volte in occasione di visite fatte nel Modanese, moltissime, e bellissime selve, dove quei mezzadri puliscono, e potano ogni tre anni con somma avvedutezza tutti i loro Castagni, appunto come fanno agli Ulivi i Contadini delle vicinanze di Firenze; e per verità tengono così bene quei Castagni, che non vi si vedono che le sole rame da frutto, e da legno, addattate con tutta proprietà alla forza, e al vigor delle piante; ma è altresì vero, che quelle Selve rendono molto più delle nostre, per essere da per tutto ugualmente piene di buoni, e robusti Castagni, benissimo appropriate le qualità al Clima, e al suolo, e molto meglio tenui di quelli delle Selve dello Stato Pistoiese, Lucchese, Pesciatino, ed altri luoghi della Toscana.

Parlando finalmente delle cose più importanti, e necessarie da pratticare per la buona condotta del suolo, affinchè l'acque delle grosse pioggie non portino via molta terra, si divertano per mezzo di fossette fatte ad ogni corto tratto in luoghi propri, perchè non si può fare una ricetta, e descrivere appunto dove sia il bisogno, riguardo alla diversità delle figure, che fa la positura del suolo; ond'è necessario di passeggiarlo, e riconoscerlo minutamente, e osservare con attenzione dove si uniscono molte acque insieme, per cominciarvi dalle corrosioni, e piccole scanalature, che in breve si fanno grandi e profonde, e più difficilmente si rimediano. Veduti adunque questi cattivi principj vi si pongano tosto gli opportuni rimedj, con farvi de' rattegni, e delle fossette, che divertino le acque per più versi, in maniera che se ne uniscano insieme sempre meno che sia possibile, e in modo che facciano ne' luoghi più bassi il deposito della terra; essendo verissimo che le acque ben divertite, e prese con dolcezza migliorano moltissimo le condizioni del suolo, non solamente nelle selve,

nelle

nelle boscaglie, e in tutti gli altri luoghi montuosi, ma molto più nelle pianure basse; dove in poco tempo fanno che il suolo muti totalmente natura, e cresca molto di prezzo. Laddove lasciate scorrere capricciosamente a seconda della cattiva positura del suolo, senza tenerle rivedute, divertite, e guidate, impegnate che sieno, fanno in breve tempo Forre, o come altri dicono, Borri, o canali così grandi, e profondi, che pajono torrenti, massimamente nelle terre leggiere, e di sua natura sciolte; onde cagionano grosse smolle al terreno adiacente, e rovinano sì fattamente i beni, che difficilmente si possono rimediare senza soffrire l'incomodo del lucro cessante, e del danno emergente.

Si facciano dunque ne' luoghi più sodi e più stretti de' detti canali delle grosse terre, o sieno rattegni di muri a secco, fatti stabilmente con buoni sassi ben commessi, e legati insieme a guisa di lunette, con la centinatura in dentro, opposta al corso, e alla violenza dell' acque, e al peso della terra, che necessariamente vi depongono le medesime acque in occasione di pioggie, e cominciata questa deposizione, vi si piantino immediatamente dentro alle terre, a' suoi propri, e respettivi tempi, delle Piante di Nocelle, Salci, Vetrice, Ontani, Alberelli, e simili, che vi si attaccano facilmente, e crescono prestissimo, e interrompono il corso delle acque, e facilitano la deposizione, che ferma subito le smorte, e assicura i Beni, e le Piante, e se ne cavano utili ragionevoli da' luoghi non solo affatto perduti per se medesimi, ma sempre più allargandoli, e profondandosi i suddetti canali, servivano di maggior incentivo alle smosse, e alla rovina delle Selve, e di tutti gli altri Beni adiacenti, in particolare a quelli composti di terre per se medesime leggiere, sciolte, e situate in positura scolcesa e dirupata.

CAPITOLO VII.

Del tempo, e del modo di preparare la Terra per seminarvi le Castagne per uso de' Pollonetti, ovvero per piantarvi i Castagni piccoli sbarbati dal Vivaje.

IL più vero tempo di preparare la terra per seminarvi le Castagne per uso de' Pollonetti, ovvero per

piantarvi i Caſtagni piccoli, sbarbati dal Vivajo; egli è dal meſe di Novembre in tempo, che non ſia troppo bagnata, ſcaſſandola, o come altri dicono, diveltandola andantemente per il meno quattro palmi al fondo, mettendo la ſuperficie del ſuolo in poſitura tale, che non poſſa eſſer portata via facilmente dall' acque piovane, facendovi ad ogni corto tratto i ſuoi neceſſarj rattegni, e foſſette, che ricorrino, e ſi uniſcano una con l' altra per dove poſſano ſcolare, e andarſene l' acque ſuperficiali col dovuto riguardo; ma in quei luoghi ſituati in poſitura molto ſcoſceſa, ſi facciano un poco più vicine una all' altra, affinchè ſi uniſcano inſieme meno acque, che ſia poſſibile, facendole ſempre ſopra la terra ſoda, e non diveltata, perchè l' acque vi facciano meno corroſione: e perchè i ripartimenti del ſuolo rieſchino fatti in luoghi propri, e poſſano andarſene felicemente l' acque piovane, ch' è coſa di ſomma importanza, ſecondo me ſi riduce a neceſſità di penſarvi preventivamente, pigliarne le opportune miſure, e fiſſare i luoghi, perchè facendo i lavori a caſo, è accidente, che rieſcano bene, e non ſi moltiplichino le ſpeſe.

Diveltata che ſia la terra, e fatti i ripartimenti con le divilate regole, ſi puliſcano eſattamente da tutte le radiche, e ſtritolate le zolle e appianato il ſuolo, vi ſi mettano ſubito le Caſtagne perfettamente granite, lontane circa un palmo una dall' altra coprendole per l' altezza di quattro dita di terra, governate che ſieno con una piccola porzione di concime ſoſtanzioſo, e bene ſmaltito; e creſciuti un poco i Caſtagni, ſi tenga pulito il ſuolo dall' erbe, ſpine, roghi ec. che facilmente vi naſcono; e paſſati tre, o quattro anni ſi sbarbino diligentemente tutt' i ſuperflui, piantandoli in altri luoghi di terra preparata, come ſopra ſi è detto, per uſo di nuovi Pollonetti.

Nella medeſima maniera ſopra deſcritta ſi poſſono fare i Pollonetti con buoniſſimo eſito anche ne' meſi di Febbraio, Marzo, e al principio d' Aprile, purchè le Caſtagne ſieno ſtate ben conſervate, nè abbiano patito. Ma è da ſaperſi, che ſarebbe molto bene ſeminarle ſubito diveltato il terreno, o pochi giorni dopo, perchè accoſtandoſele a poco a poco la terra diveltata, e ſollevata di freſco, nel ſerrarſi, e unirſi che fa dolcemente

te insieme con se medesima, si fa subito vera madre feconda, onde nascono più facilmente, e le barbe agiscono tosto con maggior attività.

Parlando in ultimo del modo, e del tempo di fare i Pollonetti per mezzo di Castagni piccoli, allorchè sieno stati tre, o quattro anni nel Vivajo si sbarbino diligentemente con tutte quante le loro barbe sane, e senza lacerazione, e subito divelta, e preparata la terra, come sopra, in tempo che non sia troppo bagnata, vi si piantino i Castagni lontani quattro palmi in circa per tutt' i versi uno dall'altro, e in maniera, che non restino al fondo più di mezzo braccio, tagliandoli prima i loro fusti all'altezza di quattro, o cinque palmi, e più, e meno, secondo la loro grossezza, e robustezza, affinchè non sieno agitati, nè sbattuti da' venti, e possano attaccarsi più validamente; e sappiasi, che nelle terre leggiere, e sottili, e asciutte sarebbe bene piantarli nel mese di Novembre; e nelle forti, umide, e grasse nel mese di Marzo, e al principio d' Aprile, sempre col dovuto necessario riguardo, che non sieno troppo bagnate.

Il modo di fare immediatamente i Pollonetti con i Castagni piccoli di tre, quattro, e cinque anni, ho veduto più volte in prattica, che riesce più sicuro e più utile, che seminarvi le Castagne, mentre si possono seminare in qualche partita di terra scelta, grassa, profonda, e attiva, dove sia il comodo dell'acqua che in tre o quattr' anni vengono così belli, anticipati, e robusti, da potersi trapiantare ne' Pollonetti con esito felicissimo; essendo cosa certa, che quella prova, che fanno in tre o quattr' anni in un Vivajo di terra scelta, non possono mai farla neppure per la metà in quelle terre destinate per i Pollonetti, che sono sempre più rozze, e pigre, nè vi è il benefizio dell' acqua; onde torna molto meglio piantarvi subito i Castagni allevati nel Vivajo, già fatti robusti, e ben guarniti di pronte, e attive barbe. Piantati che sieno diligentemente in tempo proprio nella coltivazione già preparata per i Pollonetti, si attaccano, e crescono immediatamente, e sono meno soggetti ad essere danneggiati, e guasti da' Bestiami. Passati due, o tre anni dopo piantati, si taglino diligentemente i loro fusti nel

mele di Febbrajo al pari della ſuperficie del ſuolo, e ſaremo ſicuri, che alla prima ſtagione ne riſorgeranno delle loro ceppaje vermene belliſſime, ed avremo già fatti, e aſſicurati i Polionetti. Laddove ſeminandovi le caſtagne, non ſiamo così ſubito ſicuri del buon eſito, perchè naſcono più difficilmente che nel Vivajo, e creſcono altresì più ſtentatamente, e adagio, oltre dall' eſſer poi dopo nate quelle piccole, e tenere piante, particolarmente il primo anno, molto ſoggette all' ingiurie dell' aſciuttore della State, che facilmente l' interrompe, e ſofferma l' azione, e talvolta molte ſe ne perdono affatto: ſeccandoſi, quando non ſi faccia un divelto andantemente profondo più di due braccia, perchè la lavorazione fatta profondamente, maſſime nelle terre leggieri, ho veduto in prattica, che ſerve di non ordinario, e anticipato vantaggio non ſolo alle piante, ma alle ſemente ancora; eſſendo veriſſimo, che la ſiccità della State, ch' è quanto dire il caldo eccesſivo, è il maggior nemico, ch' abbiano le piante nelle loro barbe, perchè aſciugandoſi la terra, reſta ſubito affatto ſterile e infeconda. *Terra ſine acqua. In Pſalm.* 142.

TRATTATO
DE' CIRIEGI.

Del tempo, e del modo di fare i Vivaj di Semi, o, come altri dicono, di Noccioli di Ciriegi.

CAPITOLO PRIMO.

QUantunque si trovino facilmente per i Cigli de' Beni coltivati, ed in altri luoghi della Campagna, quantità di Ciriegi piccoli mediocremente, buoni per trapiantare stabilmente nelle coltivazioni, nati dalle Ceppaie, e dalle barbe superficiali de' Ciriegi grossi, e talvolta dal seme delle Ciriege, non ostante credo cosa utilissima, e quasi necessaria di dover consigliare, come fo, ognuno che voglia far negozio di questa sorta di Piante, e di frutti, a fare apposta i Vivai di semi nella maniera che vado insegnando nel presente Capitolo; essendo questi senza paragone li migliori mentre vengon subito per tutt'i versi, naturalmente guerniti di sane e più attive barbe, che sono, come altrove ho detto, il sostegno, e la base fondamentale di tutte le piante, e per conseguenza più vegete, e capaci di migliore e più anticipata riuscita; massime quando il terreno scelto per i Vivaj, sia in luogo, che possa godere il benefizio dell'acqua nella State; perchè ormai assicurato dall'esperienza, che tutte le piante, che vengono dal seme, loro vero, e unico principio, sono indubitatamente le più ubertose, le più fruttifere, e le più durabili; e certo, per chi avesse l'occhio ben fino, e di sottilissima vista, riconoscerebbe agevolmente nel seme tutto l'ordine della Pianta, ch' è quanto dire la copiosità, e attività delle barbe, la grandezza del tronco, la vastità de' rami, la moltiplicità delle frondi, la vaghezza de' Fiori, l'ubertà de' Frutti, il contorno, e la gloria di tutto l'Albero, contenuto a parte a parte distintamente nel seme come in virtù.

Dunque per fare i Vivaj di piante di Semi, o vogliam dire, di Noccioli, si scelgano dalle Ciriege selvatiche perfettamente mature; che sono i più attivi,

e migliori, eccettuati quelli delle Ciriege Maraſche, o, come altri dicono, Marine, da' quali ne vengono ſempre piante piccole, e poco robuſte, perchè ſono una ſpecie affatto diverſa da tutti gli altri Ciriegi, quaſi niente atti per innеſtarvi altre qualità di Ciriegie ſtimabili; e dopo aſciugati, ſi conſervino ſino al più vero tempo di ſeminarli, che vale a dire dal principio del meſe di Ottobre ſino a tutto Novembre. In queſto medeſimo tempo ſi ſcelga una partita di terra naturalmente, e perfettamente ſana, leggiera, pronta, attiva, di buoniſſimo fondo, eſpoſta più che ſia poſſibile all'aria di Levante, e Mezzogiorno, e vangata, zappata non meno di tre palmi al fondo, vi ſi facciano i ſolchi col marrone diſtanti poco più d'un palmo uno dall'altro, e governati ragionevolmente con una qualità di concime veramente ſoſtanzioſo, trito, e affato ſmaltito, vi ſi mettano i Semi delle ciriege in giuſta diſtanza, coprendoli leggiermente, per l'altezza di quattro dita di terra in tempo che non ſia troppo bagnata.

Venendo poi la Primavera, ch'è quanto dire circa alla metà del meſe d'Aprile, pochi giorni prima, o dopo, ſecondo la qualità del ſuolo, del Clima, e della ſtagione più o meno anticipata, o poſticipata, allorchè ſi vedono cominciare a naſcere, ſi puliſca ſubito eſattamente il terreno dall'erbe, ſarchiandolo, e ſmuovendolo con avvedutezza, per metterlo in maggiore attività, ſenza pregiudicare alle piante, e impedire al poſſibile la naſcita delle nuove erbe, molto pregiudiziali. Indi creſciute all'altezza d'un palmo, ſi ricalzino diligentemente con la Terra che reſta fra un ſolco e l'altro, tenendola ſpeſſo ſarchiata, e pulita, continuando fino al terz'anno: ed allora avremo ſicuramente Vivaj di Ciriegi così belli e robuſti, da trapiantarſi ſtabilmente nelle coltivazioni, con ſicurezza che facciano più prova queſti in quattro o cinque anni, di quel che poſſano mai fare in dieci quelli venuti dalle Ceppaje e dalle barbe de' Ciriegi groſſi, ovvero nati per la camparecia caſualmente dal ſeme, per la ragione chiariſſima, e di ſommo peſo, d'eſſerſi già proſciugati, illanguditi, e perduta la loro attività; ond'è che difficilmente, per non dire impoſſibile, ſenza gran perdimento di tempo, e ſenza una ſollecita e diſtinta col-

tura, non potranno mai farsi piante grosse, robuste, e fruttifere, come fanno in breve tempo quelle che si cavano dal Vivajo, già ubertose, e con tutte quante le loro barbe, sane e senza lacerazione; e di quì è, che più facilmente abbracciano, e si fanno subito propria quella terra, ove si trapiantano, attraendo immediatamente tutto il dovuto necessario incremento, facendosi sempre vieppiù robuste e fruttifere, senza un minimo perdimento di tempo, o interrompimento di azione.

CAPITOLO II.

Delle qualità del clima, e della Terra più atta, e propria per i Ciriegi che si piantano stabilmente nelle Coltivazioni.

LA Terra più atta, e propria per uso de' Ciriegi che si piantano stabilmente nelle Coltivazioni, è necessario che sia in paese calderno, e non totalmente esposto all'aria di Tramontana, per avere le piante, ed i frutti più anticipati, e meno imperfetti; altrimenti sono pochissimo stimabili, poichè avanzandosi la stagione si trovano facilmente quasi dappertutto, e quel ch' è peggio, mentre non sieno bene appropriate al clima, e al suolo le qualità delle ciriege, è, che più facilmente sono imperfette, e generano in se stesse i vermi.

Sappiasi dunque, che la terra più atta, e propria per le ciriege Marchiane, Napolitane, Brancoline, Duracini, Falombine, Corniole, e simili di razza dura, è necessario che sia perfettamente sana, per l'acque interne, attiva, sottile, leggiera, e un poco arenosa, o sabbionosa, e di buonissimo fondo, nè mai troppo grossolana, pesante, e viziosa per la soverchia umidità dell' acque interne, ed il clima ventilato, e salubre, altrimente questa forta di piante vengono sempre languide, stentate, e poco durabili, e producono minor quantità di frutti, più tardi, più imperfetti, e di cattivo sapore. Vi sono altre diverse qualità di Terre atte, e proprie per le ciriege chiamate S. Giovanni, S. Piere, Imperiali, Rose, Moscadelle, Visciole, e simili di razza più delicata. Dissi altre qualità di Terre tonde, ch' è quanto dire, mediocremente grossolane, di più e diversi colori, come rossiccie, gialle, scure, cenerine,

ed

ed altre quasi di color d'aria, e di ruggine, nelle quali, benchè alquanto grossolane, e pesanti, purchè non sieno viziose, oppresse, e addormentate per l'acque rinchiuse, e stagnate, vi fanno ragionevolmente bene questa sorta di piante, ma un poco più adagio, e non di quella grossezza che fanno nell'altre terre più attive, e leggiere, che sopra si è detto; e fanno altresì le Ciriege forse più piccole, e non così anticipate, ma più sane, e di miglior sapore, ma è da saperſi che neppure in questo non si può fare appunto una ricetta, e descrivere esattamente le diverse qualità della terra, ed altre utili considerazioni, che dipendono, più che d'altro, dalla cognizione, e dalla prattica che dovrebbono aver gli Uomini, che sopraintendono alla Campagna nelle cose appartenenti alla condotta della buona Agricoltura.

Ho fatto solamente menzione di alcune poche qualità di Ciriege le più stimabili, pervenute a mia notizia, ed ho passate sotto silenzio molte altre qualità, come selvatiche, miserabili, e di cattivo sapore, considerate, e ricercate unicamente dalle persone di corta vista,

CAPITOLO VIII.

Del tempo, e del modo di piantare i Ciriegi stabilmente nelle Coltivazioni.

IL più vero tempo di sbarbare i Ciriegi del Vivajo, e piantarli stabilmente nelle Coltivazioni, è da saperſi, che ne' paesi caldi, e composti di Terre più attive, leggiere, e di poco corpo, egli è dal principio fino a tutto il mese di Novembre; laddove in altri paesi meno caldi e di terre più grossolane, e pesanti, ritengono in se stesse maggiore umidità, perlocchè nella rigidezza del Verno stanno più facilmente oppresse, e addormentate, e più difficilmente nella Primavera ripigliano la loro necessaria dovuta attività. In questa sorta di Terre si piantino i Ciriegi dal principio del Mese di Marzo fino alla metà d'Aprile, allorchè si vedono le stagioni belle, e delle Terre asciutte in maniera da potersi travagliare senza apportarle minimo pregiudizio.

In quanto al modo di piantarli: Sbarbati che sieno diligentemente dal Vivajo con tutte quante le loro barbe,

be, e fatte le foſſe più di due braccia larghe, e due profonde, con la dovuta diſtinzione, che nelle Terre ſerrate, e coſtipate, dove ſi trova il pancone ſodo, ſono neceſſarie più larghe, più profonde, e ſanate perfettamente dall'umidità per mezzo di fogne ſotterranee, altrimenti i Ciriegi preſto patiſcono; dove che nelle terre naturalmente ſciolte, o per eſſer già ſtate travagliate, o per le depoſizioni fattevi dall'acque (che ſono le migliori per queſta ſorta di piante) non è punto neceſſario che le foſſe ſieno così larghe, e profonde, per la ragione che queſta ſorta di Terre ſono già in attività, e più facilmente trabevono, e paſſano la ſuperfluità dell'umido.

Fatte dunque che ſieno, e meſſavi dappertutto andantemente una ragionevole quantità di ſtipa, o altro fraſame verde, col dovuto riguardo, che in tutti quei luoghi appunto ove ſi debbono mettere i Ciriegi, per lo ſpazio di due, o tre braccia in circa vi ſi metta il doppio più di ſtipa per maggiormente facilitare il paſſaggio, e lo ſcolo dell'acque piovane ne' primi anni. Indi ſi riempiano colla Terra già ſcavata, mettendo ſempre la migliore, e più attiva in quei luoghi deſtinati per i Ciriegi; e meſſavi ſopra una giuſta porzione di concime ſoſtanzioſo, e meſcolato che ſia un poco con la Terra, ſi piantino i Ciriegi in maniera che non reſtino al fondo nulla più di due palmi, ſenza pigliare nè calpeſtare niente affatto la Terra, allargando tutte le barbe per il loro verſo naturale, affinchè più facilmente comincino ad agire con la dovuta vivezza, e celerità.

Circa poi alla lontananza dall'una dall'altra pianta, ſarebbe bene che foſſe per lo meno venti, o ventiquattro braccia, mettendo delle viti ne' mezzi, per tenerle ad uſo di bronche, o in altra maniera creduta più propria; poichè i Ciriegi vengono notabilmente groſſi, e apportano non ordinario pregiudizio alle ſemente con le barbe, con l'ombra, e tal volta con le Ciriege, mentre ſi colgono non ſolamente da' Padroni, ma furtivamente ancora d'altre perſone conſiderate, ſenz'alcuna ſorta di riguardo, in tempo appunto che le robe ſono avanzate in maniera che paſſeggiandovi ſopra ſi guaſtano quaſi affatto.

Nè voglio laſciare d'avvertire, come ſo, ad ogn'uno, che mentre pianta Ciriegi, veda di metterli vi-

cini

cini alle Case, ed in altri luoghi poco atti per le semente, come, per esempio, in vicinanza di Canali, Cortili, redole, terre prative, accanto alle vie pubbliche, e simili; che ve ne sono moltissimi in tutte le Possessioni, nè mai, per quanto sia possibile, in luoghi che possano adombrare i Beni seminativi per l'aria di Levante, e Mezzogiorno, per approfittarsi, e godere l'utile di questi frutti, con meno pregiudizio che sia possibile.

Nè si lasci mai di scalzarli per lo meno una volta l'anno ne' mesi di Febbrajo, o di Marzo, tagliandoli tutte le barbe che sortite fossero fra le due terre, con tutti i virgulti, che sogliono facilmente pullulare all'intorno, per obbligare le principali barbe a fare tutta la loro azione più al fondo che sia possibile; altrimenti questa sorta di piante, per un certo naturale, cominciano subito a fare, e dilatare sua fior di Terra una grossa, folta, e intricata Geppaja di barbe, dalle quali ne nascono tosto quantità di virgulti, onde riempiono sì fattamente il suolo con pregiudizio notabile delle semente, nelle Viti, ed altre Piante, che lor sono appresso, talvolta di se medesime, che più facilmente periscono.

CAPITOLO IV.

Del tempo, e del modo d' innestare i Ciriegi; e della maniera di regolarli col taglio.

IL secondo, o terzo anno dopo piantati nelle coltivazioni, allorchè si vedono assicurati, di robustezza, e grossi più che un manico di vanga, s'innestino addirittura in luogo proprio, o più alti che sia possibile, nelle seguenti stagioni, cioè, dalla metà d'Ottobre alla metà di Novembre, ovvero dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, che sono i tempi più propri per l'innestatura di queste Piante. Dissi più alti che sia possibile, lasciandogli ancora qualche piccola sortita sotto l'innestatura, perchè tagliandogli basso affatto tutto il fusto, senza lasciarvi nissuna sorta d'uscita, o di sfogo, si opprime, e addormenta di molto la sorgente; ond'è che fissandosi la virtù vegetativa, accade che in molti si perdono subito affatto i Pedali, o pure s'illanguidiscono in maniera che periscono poi l'anno dopo, o l'altro susseguente, come ho osservato più volte in

prat-

prattica. S'innestino dunque, come sopra si è detto, spaccando nel vero mezzo il fusto, per incastrarvi, e insinuarvi validamente due mazzette domestiche, una per parte, con gli occhi che guardino al di fuori, di quella razza che più si desidera, e creduta più propria, e confacente alle qualità del suolo, e del clima, per aver le ciriegie di miglior perfezione. Indi si leghino con tiglie di Canapa pettinata, o altro legame proprio, coprendoli con la solita mistura da Innesti; e giunti circa alla metà del mese di Maggio susseguente, si sciolgano, affinchè possano più liberamente agire, e crescere con maggior comodo.

Toccante poi lo stradamento da darsegli col taglio, è da saversi, come nel mese di Novembre del secondo anno dopo innestati; ovvero dalla metà di Febbrajo, alla metà di Marzo, si rivedano esattamente, tagliando con diligenza tutte quelle sortite che andassero al di dentro minacciando confusione; ed altre, che dessero certo segno di volersi troppo ingrossare, e pervertire l'ordine, il più comune, che suol tener la natura de' vegetabili nella produzione de' bronchi; affinchè il nutrimento resti più facilmente equilibrato; e intanto le piante comincino a guernirsi ugualmente per ogni verso di rami robusti, e fruttiferi: cosa che ne' Ciriegi accade quasi naturalmente per la ragione che la natura è più regolata, e meno capriccioſa che in molte altre Piante; e così si seguiti successivamente, tenendoli sempre puliti, netti, e disimbarazzati da tutte le rame inutili, inferme, morte, e rotte nell'atto di cogliere le Ciriegie (ch'è uno de' grossi mali che accada in queste piante) massime alle mani di Donne, ragazzi, ed altre persone disavvedute, che non hanno altro in vista che di tirare a sè il Frutto.

Uno de' motivi, per cui mi son indotto a fare questo breve trattato de' Ciriegi, è, perchè ho veduto in prattica l'utile molto abbondante che rendono, nè fallirebbero mai se la loro fioritura, (che fanno ogni anno copiosissima) fosse meno delicata, e non tanto anticipata, per lo che si rende qualche volta soggetta alle ingiurie della stagione di Primavera; ma contuttocciò non potrà mai negarsi che non rendino ragguagliatamente ogn'anno un'utile assai considerabile, e per la quantità, e per la stagione, in cui matura, appun-

punto in tempo, che ſuol dirſi comunemente, fra la nuova, e la vecchia raccolta, che la maggior parte de' Contadini ſi trova in neceſſità. E quel che forſe non è meno conſiderabile, è che con un poco di avvedutezza, queſte rendite ſi poſſono eſiggere da' terreni, ſe non affatto perduti, almeno poco conſiderati; nè aggravano punto i Padroni di maggior ſervitù, nè di Magazzini, nè di vaſi, nè d'altre ſpeſe per conſervarle, mentre vengono ſubito in contante effettivo; e ne' paeſi un poco caldi, in meno di due meſi ritirate, e aſſicurate dalle Gragnuole, e d'altre diſgrazie, a cui reſtano ſottopoſte molte altre rendite, per il maggior tempo che ſtanno a maturarſi ſopra il ſuolo, e ſopra le Piante. Nè ſi mendica mai l'eſito, quantunque ſieno annate abbondanti, e paeſi ben provveduti; mentre non vi ſono altre Frutta, ricercate da tutte le qualità di perſone, come le Ciriegie, e perchè vengono in un tempo che ve ne ſono poche altre qualità.

TRATTATO
DEGLI AGRUMI.

Del modo, e del tempo di preparare il terreno, e i vasi per seminarvi i semi degli Aranci forti, e del modo di coltivarli ne' primi due anni.

CAPITOLO PRIMO.

Si scelga in primo luogo una pezza di terra sana, leggerosa, pronta, attiva, e in luogo calderno, esposta all' aria di Mezzogiorno a qualche ridosso di muraglia, dove vi sia il comodo di poterla adacquare; e dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, vangata che sia più di due palmi al fondo, stritolata e pulita dall' erbe, si governi da per tutto spartatamente a sufficienza col nostro solito concime bene smaltito, trito, e sostanzioso, zappato, e mescolato colla terra, e accomodata in piccole porche larghe circa tre palmi, vi si mettano i semi graniti perfettamente, cavati di fresco dagli aranci forti, che sono i migliori, in distanza di meno d' un palmo uno dall' altro; coprendoli per l' altezza d' un dito di terra renosa, leggiera e sottile, acciò possino facilmente nascere.

Per quelli poi che non hanno la terra in luogo approposito, e col comodo di poterla adacquare, piglino de' vasi di terra ben condotta, forati in più luoghi nel fondo, mettendovi alcuni pezzi di tegoli, o altri rottami d' embrici, o stoviglie, e sopra di questi vi si metta della stipa, o altro legname verde, e minuto: cose tutte che servono per facilitare lo scolo necessariſſimo alla superfluità dell' acqua. S' empiano poi i predetti vasi metà del solito concime, e metà di terra scelta, mescolata col medesimo concime senza pigliarla, come ho insegnato nel Capitolo ottavo del trattato delle piante de' Peri, mettendovi i semi degli aranci forti dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, lontani mezzo palmo in circa uno dall' altro, coprendoli per l' altezza d' un dito di terra, come sopra si è detto, dandoli subito una spruzzata d' acqua, acciò la terra s' unisca maggior-

giormente a' ſemi. Si mettano poi li detti vaſi in luogo calderno eſpoſto al Sole, e all'aria di Mezzogiorno, acciò non ſentano la Tramontana, e in tanto s'oſſervi, ſe la ſtagione andaſſe molto ventoſa e aſciutta, s'adacquino leggermente una volta o due la ſettimana, ſecondo che porta il biſogno facendolo con la dovuta diligenza, acciò l'acqua nell'atto d'infonderla nel vaſo non ſmuova nè ſollevi la terra, e ſe al contrario la ſtagione andaſſe troppo umida e piovoſa, ſi mettano i vaſi al coperto, in luogo aſciutto, eſpoſto al Sole, e all'aria di Mezzogiorno, perchè la troppa umidità raffredda, e addormenta la terra; ond'è che il ſeme non naſce con tutto il dovuto vigore, poichè le barbe in quella terra così addormentata, ſi trattengono, e intanto s'illanguidiſcono, traggono, e conſumano tutta la vivezza e lo ſpirito al ſeme, che pure s'infiacchiſce; nè dilatandoſi quelle colla neceſſaria celerità per la terra reſi pigra, non puó mai riſolverſi a pullulare ſollecitamente colla dovuta neceſſaria attività nel proprio rampollo: difetto da guardarſene in tutte le piante, ma particolarmente nelle piccole e tenere. Procuraſi adunque, che ſino da principio prendano una vera e ſana diſpoſizione, ch'è quanto deve deſiderarſi nelle piante di quell'età.

Nati poi che ſiano i ſemi, ſi adacquino ſempre che ne hanno biſogno quelle piccole e tenere piante, ed a miſura del creſcimento delle giornate e del caldo, che fattoſi molto eccеſſivo, maſſime nelli meſi di Luglio, e Agoſto, in tempi di eſtremo aſciuttore, ſi adacquino due volte il giorno, cioè la mattina a buonora, e la ſera dall'ore ventidue addietro. Ma in altri tempi meno caldi, e meno aſciutti ſi faccia una volta il giorno, ovvero ogni due giorni, o due volte la ſettimana, ſecondo che porta il biſogno; che pure in queſte ci vuol cognizione, prattica, e avvedutezza.

Paſſando poi al ſecondo anno ne' meſi di Giugno e Luglio, ſi taglino con forbicette, o temperino affilato tutt'i rametti, a riſerva della cima maeſtra, acciò non facciano bivio, nè ſi perda inutilmente niente di nutrimento; tenendo continuamente la terra ſarchiata, e pulita dall'erbe; adacquandola ſempre che ſi vede il biſogno, acciò le piante non patiſcano mai l'aſciutto-

re, che le priva toſto del dovuto nutrimento; e intanto ſi ſoffermano, e proſciuganſi in maniera, che difficilmente ripigliano la loro perduta attività.

CAPITOLO II.

Del modo, e del tempo di coltivare le piante degli Agrumi ſelvatici, il terzo, e quarto anno dopo ſeminate.

PAſſati due anni dopo che ſiano nate le ſuddette piante, e giunti al principio del meſe d' Aprile, ſi levino dal ſuo primo terreno, o vaſo in modo che non ſi ſtacchi la terra dalle loro piccole e tenere barbe, e ſi ripiantino lontane mezzo braccio in circa una dall' altra in altri terreni, o vaſi più grandi, preparati che ſiano con le medeſime regole deſcritte nel Capitolo antecedente; e toſto ſi adacquino, affinchè la terra s'accoſti e s' uniſca maggiormente alle barbe. Indi ſi mettano in luogo calderno, eſpoſto all' aria di Mezzogiorno, e quivi s' adacquino ogni volta che ne hanno biſogno, pigliando l' acqua non molto fredda, nè cruda, ma craſſa e corſiva, o riſcaldata dal Sole, cominciando col darne adagio adagio una brocca al primo vaſo, e al ſecondo, terzo, quarto, quinto, ec. ritornando poi al primo, ſeguitando col medeſimo ordine a tutti gli altri, acciò vi penetri a poco a poco, e in maniera che abbiano tempo di pigliarla, e inzupparſi beniſſimo, replicando fino che non ſi veda uſcire per i fori del fondo; ed in queſto modo ſiamo aſſicurati, che reſtano inzuppati abbaſtanza, e che il caldo ben grande d' un intiera giornata non potrà mai aſciugarli in modo, che le piante patiſcano; di ſorte che cominciano ſubito nella Primavera a godere, ſeguitando tutta la State, e la maggior parte dell' Autunno, ſtando in una continua, uguale, e gagliarda azione, non mai interrotta, nè trattenuta dall' aſciuttore, nemico capitaliſſimo da guardarſene con molta avvedutezza, maſſimamente nella ſtate; onde ne ſiegue per neceſſità, che le medeſime piante con tal principio e mezzo, ſi fanno ſubito di un' ottima diſpoſizione, per venire anticipatamente groſſe, robuſte, e durevoli.

Si ſtia poi attenti a tutte le nuove ſortite troppo groſſe, che vengono per il fuſto, tagliandole immediatamente, acciò non ſiano di pregiudizio alla cima

maestra. E veduto, che questa eccedesse troppo in altezza, si spunti un palmo in circa sopra al luogo, dove si vuole innestare, affinchè non si dilunghi soverchiamente, nè si perda inutilmente niente di nutrimento, obbligandolo a star sempre riconcentrato in giusta lontananza, acciò più facilmente circoli, e ricircoli ben d' appresso, e a vicenda dal pedale alle barbe.

Passando poi agli ultimi giorni del mese di Novembre, si mettino per tutto l' Inverno, e parte della Primavera nelle stanze sane, asciutte, ed ariose, che abbiano le finestre grandi, voltate all' aria di mezzogiorno, dove si adacquino qualche volta anche nell' Inverno, ma sempre in tempo dolce, e piovoso. E vedranno i Giardinieri in capo a quattro soli anni di tempo le suddette piante tutte uguali, belle, vegete, robuste, e tanto grosse, da potersi francamente innestare; laddove seminate, e coltivate secondo la solita loro erronea usanza, si vedono la maggior parte crescere tanto adagio, illanguidire, e venire così stentate, che finalmente vengono a fastidio; e non potendosi più soffrire, si piglia per espediente di buttarle.

Restino adunque persuasi i Giardinieri, che la maggior parte di questo disordine deriva dall' adacquarle alla peggio, dandoli ordinariamente una brocca d' acqua per vaso molto in furia, facendola traboccare a proposito, senza che abbiano tempo di poterla pigliare, e inzupparsi bene dappertutto; dimanieracchè restano solamente adacquate in apparenza, ma non in sostanza; e a far de' conti giusti, è sicuro, che nella state è più il tempo, che penurino d' acqua, patiscono, e stanno vizze, che non è altro, in cui godono, si ricreano, e crescono; ovvero le adacquano troppo, marcendoli facilmente le barbe, massime a quelle mutate e messe ne' vasi con poca avvedutezza; dove i Giardinieri ordinariamente serrano e pigliano molto più del dovere il concime e la terra, quando l' esperienza insegna, che vorrebbono essere, il primo scelto sostanzioso, bene smaltito, trito e ridotto in minutissime particelle; e la seconda spiritosa, leggiera, pronta, attiva e nulla affatto pigliata; acciò la superfluità dell' acqua possa liberamente, e immediatamente passare, poichè fermandosi e trattenendosi troppo, è cosa certissima in prattica, che opprime e addormenta il concime e

la

la terra in maniera che perdono ſubito la loro naturale attività con tanto pregiudizio delle barbe delle piante, che facilmente s' illanguidiſcono tanto, che non concludono mai nulla, quando non periſchino affatto.

Paſſati poi due, o tre anni dopo coltivate, e allevate, come ſopra ſi è detto, ſi ſpiantino, e ſi ripiantino in altri vaſi, dove ſi dovranno innéſtare, come dirò nel ſeguente Capitolo.

CAPITOLO III.

Del tempo, e del modo di coltivare, ed innéſtare le piante degli Agrumi ſelvatici.

QUando le diviſate piante avranno tre, o quattro anni già trapiantate dal primo nel ſecondo vaſo, ſi ſpiantino con tutto il ſuo pane della terra attaccato alle barbe, e ſi ripiantino di nuovo al principio del meſe d' Aprile, una ſola per vaſo, già preparato colla ſolita terra ſcelta, e concime beniſſimo trito, e ſmaltito, ſenza pigliarlo, e all' uſato modo s' adacquino ſubito fermate, e poſte, perchè il concime, e la nuova terra s' accoſtino, e s' uniſcano più facilmente alle barbe. Indi ſi mettano in luogo calderno guardato dalla Tramontana, adacquandole, e coltivandole colle dovute neceſſarie regole preſcritte nel Capitolo antecedente; e giunti al principio fino alla metà del meſe di Settembre del medeſimo anno dopo piantate, ovvero al principio del meſe di Maggio dell' anno venturo, che ſono le due ſtagioni più ſicure, e più proprie per innéſtare gli Agrumi, ſi facciano addirittura di quella razza, che più ſi deſidera, facendo l' innéſtatura in luogo di buccia liſcia, e pulita, alta più di tre palmi ſopra la terra alla pianta da tenerſi in vaſi: ed eſſendo Cedrati da piantarſi in Boſchetti, o altre piante deſtinate in piana terra, s' innéſtino alte quattro palmi e mezzo in circa; poichè i Giardinieri in queſto modo poſſono liberamente ſcalzarle, e governarle, e zappare, o vangare la terra all' intorno, e farli tutte l' altre neceſſarie faccende, ſenza che ſi guaſtino nè rame, nè fiori, nè frutti.

In quanto poi al modo più ſicuro, e convenevole per innéſtar queſte piante, tra le molte e varie maniere, che ſi pratticano, tre ſole a mio giudizio ſono le più ſi-

cure, e migliori. La prima a ſcudetto col ſuo legno attaccato alla buccia; la ſeconda a penna, o coronetta; e la terza a ſpacco, o feſſolo.

Per quelli adunque, che ſi vogliono fare a ſcudetto, ſi ſcelga una mazza, venuta dall'anno avanti, che abbia l'occhio compiutamente pieno, groſſo e rilevato, non valutando nulla, che abbia lo ſpuntoncello; perchè queſti ancora ſi attaccano, e mettono francamente forſe meglio degli altri per la ragione della maggior quantità del nutrimento, chiamato, e impegnato nell'occhio del medeſimo ſpuntoncello, purchè queſto non ſia tanto groſſo e lungo, che abbia pregiudicato all'occhio reſolo piccolo, e troppo imprigionato: coſa da me oſſervata chiaramente più volte in prattica; ſi faccia lo ſcudetto lungo circa alla groſſezza di due dita, laſciando alquanto legno attaccato alla buccia dalla parte dell'occhio ſcarnito in maniera, che dalla parte che dee reſtare al di ſotto finiſca in nulla, votandolo rotondamente col temperino tagliente, ch'abbia il petto rotondo, e rilevato; che facilita molto, acciò commetta, e abbracci validamente il fuſto ſelvatico, al quale tagli un poco la buccia per il traverſo; ed un altro taglio più corto dello ſcudetto ſi faccia per il lungo del fuſto, di modo che i due tagli facciano la figura d'un T, ſtaccando, e alzando d'ambe le parti un poco la buccia dal fuſto, ſervendoſi per aiuto d'una piccola ſtecca d'oſſo bene ſchiacciata, ſtretta, ſottile, e tagliente; mettendovi poi deſtramente lo ſcudetto con l'occhio voltato all'insù, ſpingendolo a baſſo tanto, ch'entri ſotto al primo taglio fatto per il traverſo; e ſe la buccia ſelvatica foſſe tanto groſſa, che copriſſe l'occhio dello ſcudetto, ſe ne levi tanta, che reſti ben ſcoperto, affinchè poſſa uſcirne felicemente la ſortita ſenza niſſuna ſorta d'impedimento.

Per quelli, che ſi vogliono fare a penna, o coronetta, ſi ſcelgano le mazzette domeſtiche, come ſopra ſi è detto, facendole con un ſolo occhio; e s'appuntino, tagliandole ſolamente da una parte in maniera, che facciano quaſi la figura d'una penna temperata. Si tagli poi per il lungo un poco la buccia del fuſto ſelvatico, dove ſi metta ſubito la mazzetta, con l'occhio al di fuori, e più baſſo che ſia poſſibile, e ſcernita in maniera che commetta e abbracci validamente il ſelvatico.

E per

E per quelli, che si vogliono fare a spacco, o fesso; spaccato che sia il fusto, si facciano le mazzette domestiche come un solo occhio, e s'appuntino, tagliandole da due parti in modo, che messe nella spaccatura, l'occhio resti al di fuori e più vicino che sia possibile all'estremità del fusto; e accomodate che siano in maniera che le buccie commettino, e s'unischino bene insieme, si leghino ben serrati tanto questi, che gli altri fatti a scudetto o a penna, con fila di canapa pettinata; e finalmente si prattichino le molte altre diligenze, che ho più minutamente descritte per gl'innesti de' Peri.

Passando poi agli ultimi giorni del mese di Maggio, ovvero al principio di Giugno, ciò che dipende dal clima e dalla stagione più o meno calda, si riconoschino esattamente tanto quelli innesti di Settembre, che gli altri fatti al principio di Maggio, sciogliendo a tutti la legatura, ed essendovene de' non attaccati, s'innestino tosto di nuovo un poco più bassi; e intanto si stia attenti, tagliando tutte le nuove sortite che nascono per il dosso del fusto selvatico, affinchè il nutrimento cominci fino da principio a far tutta la sua forza verso l'occhio dell'Innesto, acciò possa sollecitamente, e vigorosamente risolvere, e dilatare i suoi pori, e dar maggior complessione alle fibre, facendo più ampli i canali, e le trachee capaci di ricevere non solo tutto il nutrimento e virtù, che lor tramandano le poche barbe dell'anno presente; ma quel ch'io più considero, è, che si dispongono, e non si fanno capacissimi di ricevere andantemente l'altro, che in maggior copia li tramanderanno le molte grosse, e più attive barbe dell'anno avvenire.

Attaccati poi che siano gl'Innesti, e vedute le nuove sortite domestiche lunghe circa a mezzo braccio, due sole se ne lascino, e le più robuste, e meglio situate, purchè guardino una a destra, e l'altra a sinistra; nè mai ambedue dalla medesima parte; e perciò s'abbiano i dovuti necessari riguardi quando si fanno gl'innesti, di mettere gli scudetti, e le mazzette ben ripartite in giusta lontananza una dall'altra, massimamente sopra ai fusti grossi, dove si sogliono mettere per il meno due scudetti, e due mazzette.

Cresciute poi le suddette nuove sortite domestiche, circa a tre palmi, si spuntino tal volta anche il pri-

mo anno all'altezza d'un palmo e mezzo, e più e meno secondo la forza della pianta, l'altezza del suo fusto, e la robustezza delle medesime sortite, col dovuto riguardo, che gli ultimi occhj guardino questi ancora uno a destra e l'altro a sinistra; acciò non facciano della confusione, e se ne possa successivamente cavare ogni anno con bello, e buon ordine le necessarie rame e da legno, e da frutto; ed ecco appunto ciò che vado a trattare nel seguente Capitolo.

CAPITOLO IV.

Del tempo, e del modo di coltivare le piante degli Agrumi passato il primo anno dopo innestate, fino che non avranno dieci, o dodici anni.

SUbito passato il prim'anno dopo innestate le piante degli Agrumi, nel mese d'Aprile, veduta la stagione rimessa, e dati i più veri contrassegni d'una sicura e bella Primavera, si cavino dagli stanzioni, mettendoli ne' Giardini, o in altri luoghi per loro destinati in tempo di state; scalzandole bene all'intorno, e al fondo, più che sia possibile, senza cavarle dal vaso, e senza offenderli nè lacerarli le barbe; indi si governino, riempiendo tutto il vuoto dalla scalzatura col divisato concime benissimo smaltito, trito, sostanzioso, e poco o niente pigliato, facendo con altro concime più grossolano un orlo all'intorno della pianta, che sopravanzi quello del vaso; e messe ai loro posti, s'adacquino subito, seguitando poi tutta la state, come ho insegnato nel Capitolo secondo; coll'avvertenza, che non patiscano mai l'asciuttore, nè la superflua umidità, perchè tutti gli estremi son viziosi, e cattivi. Essendo adunque queste piante così trattate, e ben coltivate, siamo sicuri, che facciano ogni anno gettate bellissime.

Staremo adunque bene attenti, e avvertiti per destinarli preventivamente, alla qualità, e al numero delle rame, quelle che più si stimano necessarie, e proprie per comporre saviamente la pianta; e queste sole si lascino tanto da legno, che da frutto, tagliando sovente tutte l'altre superflue, malsituate, inutili, e dannose: e intanto si raccorcino dottamente le rame buone da legno ad una giusta, e ragionevole altezza, acciò si fac-

facciano anticipatamente, e proporzionatamente robuſte, raccolte, fruttifere, e non eccedano, nè ſi dilunghino troppo dal centro, ch' è il vero mezzo del tronco.

Finalmente ſi oſſervi, che le piante non abbiano mai Branchemadri nè da legno, nè da frutto, più di quelle, che giuſtamente può comportare, e ſoſtenere la loro robuſtezza, e compleſſione; e queſte ſi tengano col taglio ugualmente corte, raccolte, e riconcentrate da tutte le parti, ciaſcheduna a miſura della ſua forza. Nè pure ſi laſcino nè troppo piene, nè troppo vuote di rami, acciò ſieno viſtoſe, e compoſte di rame robuſte, e fruttifere, e non come molte ne ho oſſervate con diſpiacere, in diverſi Giardini, di figura gobba, ſcompoſta, villana, e piene d'un ſoverchio, confuſo, intricato numero di rame inutili, e dannoſe; e quel ch' è peggio, quaſi infruttifere affatto.

Si mettano poi ogn' anno le dette piante negli ſtanzioni circa alla metà del meſe di Novembre, ſempre in belle giornate ed in tempo, che le piante ſiano aſciutte, adacquandole leggiermente ſubito meſſe alli loro poſti, facendolo qualche volta anche nell' Inverno. ma ſempre in tempo dolce, e piovoſo, e che non vi ſia pericolo del ghiaccio.

Paſſati che ſiano tre anni dopo inneſtate, ſi mutino, cavandole dal vaſo con tutto quanto il ſuo pane attaccato alle barbe; ciò che dovrà farſi ogni tre, o quattro anni, rifacendo loro nuova ſogna cogli uſati rottami di tegoli, ſtoviglie, ec. colla ſolita ſtipa, o altro legname minuto, mettendovi ſopra il diviſato concime a ſufficienza ſenza pigliarlo; purchè reſti nel mezzo del vaſo tanto di vuoto da potervi rimettere la pianta, in maniera che reſti altresì collocata nel vero mezzo, nè troppo al fondo, nè troppo a galla, conſiderato l' abbaſſamento di più d' un palmo, che fanno dopo mutate, e rimeſſe ne' vaſi. Ma prima di ripiantarle ſi ſpuntino delicatamente le barbe, ſollevandoli d' ogni intorno le laterali, le ſuperficiali, nè mai ſi tocchino le maeſtre, o le compleſſe, particolarmente quelle di fondo, che in queſta maniera ſi rende di figura biſlunga il barbicone, ch' è di non ordinario vantaggio, per l' agire delle piante. Non ſi taglino mai le barbe groſſe, nè ſi allentino dalla terra, o concime, come maliſſimamente

vien pratticato da molti Giardinieri, che non riflettono al grave danno e ſconcerto, ch' è per le piante, tagliando loro le barbe groſſe, con colpi alla peggio, e con ferri poco taglienti, che ſtrappano, ſmuovono, e ſcompaginano affatto tutto il pane, reſtando le barbe tutte ſmoſſe, e ſtaccate dalla terra; ond' è che rimeſſe poi ne' loro vaſi così ſtrappazzate nelle barbe, ci vogliono quaſi due anni prima che ripiglino forza, e vigore; di maniera che tornando il terzo, o quarto anno a mutarle ella peggio, ſe faranno bene i conti, confeſſeranno anche i Giardinieri con tutta giuſtizia, che da queſto peſſimo modo, più che da qualſivoglia altra coſa dipende che le piante ſoffermanſi, rendendoſi languide, vizze, e ſenza frutti, poichè in vece d' agire colla dovuta prontezza e celerità, ſu tramandando alle rame copioſo il neceſſario ſpiritoſo liquore, acciò ſpuntino fuori per tempo dalle feconde gemme i fiori, ſi trattengono per riſarcire ſe medeſime; e intanto, o non fioriſcono, o ſono sì languidi, e difettoſi, che non s' allegano, o ſe pure ſi annodano i frutti, ſovente cadono prima di ſtabilirſi perfettamente; e quei pochi ſerotini, così giovani, teneri, e delicati, reſtano alla diſcrezione dell' Inverno.

CAPITOLO V.

Del tempo, e del modo di coltivare le piante degli Agrumi, paſſato che avranno l' età di dieci, o dodici anni fino a che durano.

QUando le piante degli Agrumi così tenute, come abbiamo detto, avranno paſſata l' età di dieci, o dodici anni, ſi mutino pure al ſolito nel meſe d' Aprile ogni tre, o quattro anni, ſenza toccar loro punto le barbe groſſe di fondo, e pochiſſimo le laterali; anzi di tutte facendo gran capitale, maſſimamente paſſati che ſiano i primi tre anni, a fatica ſi ſpuntino, laſciandole liberamente, e a ſuo talento creſcere, e dilatarſi per ogni verſo, poichè ogni ſette anni (ciocchè ſuppongo neceſſariſſimo, e francamente preſcrivo ſiccome vedremo in queſto tempo creſciuto notabilmente il tronco, il barbicone, e il pane: così dovremo darli proporzionatamente un vaſo alquanto maggiore, capace di dare ampiezza alle barbe, e proporzionalità alle rame. Per me-

meglio ſpiegarmi e per facilitare queſta bella prattica, dico, che ſi prenda la pianta di dodici anni, cavandola diligentemente dal vaſo, e meſſovi il ſolito concime, ſi ripianti all'uſato modo nel medeſimo vaſo, ſollevandole alquanto le piccole barbe laterali, e dilicatamente ſpuntate, ſi laſci quivi agire per tre anni, e dopo ſi ricavi; e ſenza toccar punto le barbe, nè pure le laterali, ſi ripianti per l'ultima volta nell'iſteſſo vaſo, meſſovi prima il ſolito concime ſoſtanzioſo, beniſſimo ſmaltito; laſciandola poi per quattro anni in queſto medeſimo vaſo, di modo che in queſto tempo fattaſi piena, ben guernita di barbe, e cominciato il venteſimo anno, merita per le ragioni ſuddette un vaſo alquanto più grande, e maggiore; e così ſucceſſivamente, dopo il ſolito compito turno di ſette anni, ch' è quanto dire il venteſimo ottavo anno, avrà biſogno di nuovo vaſo, e maggiore; e così ſi faccia a tutte fino che durano.

E quì prima d'inſegnare ciò che ulteriormente biſogni alle rame, ſtimo bene di dire qualche coſa di alcuni, che troppo arditi, o confuſi, sfatano vanamente ciò che abbiamo preſcritto e fermato, per ingrandire con ſicurezza, e celerità le noſtre piante; nè punto vogliono conſiderarlo, giudicandolo toſto arbitrariamente, ſe non del tutto impoſſibile, almeno impratticabile affatto, incapaci, ed oſtinati, come credo, di mantenere ſane, e poco fruttifere le loro piante, ciò che pur troppo rieſcegli con quel taglio ſpropoſitato, che ogni tre anni forzatamente le fanno nelle barbe, e nel pane, confinandole ſempre nel medeſimo vaſo, quando le mutano: impauriti poi di non trovare terra appropoſito, nè fornaci da fabbricarne, e cuocere i vaſi sì grandi; imbrogliandoſi inoltre per la difficoltà del traſporto, e vieppiù ſgomentandoſi per gli ſtanzioni, e molte altre difficoltà ſognate per negar tutto, e non far nulla ch' abbia garbo: e intanto reſtano colle ſolite ſtentate piante ordinarie dell'Avo, e Biſavo, e tali le laſciano ancora ai figli, ai Nipoti, e ai diſcendenti. Lo dico ancor io, che grav'è la ſpeſa, non minore la briga, e che forſe non torni a conto che i privati Cavalieri debbano andare in circa, e pretendano di avere tutte le loro piante ſimili agli ſmiſurati cedri del Libano, riſabbricare gli ſtanzioni, indebitarſi; ma io dico ſolamente parlando

di

di proposito a quelli, che veramente vogliono, e possono agevolmente farlo, non so se non lodarli, e prometto loro con sicurezza, che avranno effettivamente e vasi, e fornaci, e trasporti, e stanzioni, e finalmente piante che metteranno in gioja e contento i Padroni, in ammirazione, ed in voglia, se non in invidia, chiunque le mira. Si sono pur vedute poco fuor di Firenze, alle Panche, Villa de' Signori da Verrazzano, le sei famosissime annose piante di Limoni, grosse, ed alte quanto un comodo Ulivo, sopra i cui rami abbrincavansi sfaccendatamente i Giardinieri, o per potarle, o per coglierne i frutti di mezzo; e solamente rispetto ai vasi che non precipitino, servirsi delle scale per coglier quelli di fuori alle prode; tenevansi pure queste ne' vasi di terra a proposito cotti nelle fornaci, capacissimi di sostenere, e alimentare quelle grossissime piante, le quali pur nell' Inverno trasportavansi con sicurezza, per riguardarle da' ghiacci, negli stanzioni adagiati per riceverle, e ben custodirle. Si vedono pure tra Firenze e Prato a Travalle, in delizioso ampio giardino alla moda de' Signori Conti Zefferini, sebbene non tanto avanzate di grossezza e grandezza, di numero però maggiore, giovani, belle, agguagliate, robuste, e vegnenti, capaci pure i loro rami di reggere un uomo, posto anch' esse ne' vasi di terra cotta ben cerchiati, o per meglio dire, legati col condino di ferro, tanto grandi, che tre uomini non arrivano ad abbracciarli. Ma quando non si troverà più modo di poterli far maggiori, ciò che finalmente ha da succedere, vogliam noi dire, che metta conto a quei Padroni abbandonarle sul meglio, guastandole nei rami, e nelle barbe, ordinando ai Giardinieri di digrossarli alla peggio il pane delle barbe, perchè non entrano ne' sottili vasi o stanzioni? Dovremo dunque consigliarli a qualche simile sproposito?

In quanto a me, è tanta la stima, ch' io fo di simili piante, che in vece di traccheggiarle col solito taglio, di abbandonarle, o in altro modo disfarsene, loro persuaderò più tosto a tenerne più conto che mai, come di singolarissima cosa, e da farsi anche presto quasi unica; avanzandomi a prometter loro due maniere sicure per ajutarle, e vieppiù condurle alla loro più possibil grandezza, e quasi dissi perpetuarle. L' una si è

si è di fabbricare tanti robusti vasi di legname di Quercia ben purgato, capacissimi di sostenere, ed alimentare per molti anni così eccelse piante, venute oramai sì magnifiche, sì adorne di grossi rami, e sì copiose di buone barbe, che disordine sarebbe a guastarle, cerchiandoli stabilmente di ferro, e mastiettandoli, in modo, che quando si vogliono ogni quattro anni mutare, s'aprano con tutta facilità, come si fa alle gabbie, in cui si stringe il vino, e l'aceto: vi si facciano in fondo i suoi necessari scoli, fognandoli all'usato modo, si stipino con più sodezza, si concimino più copiosamente, ec.

L'altra maniera sarà di prepararli capacissimo ricettacolo nel terreno, scegliendo un sito a qualche ridosso di muraglia, guardato dalla Tramontana, esposto all'aria di Mezzogiorno, spazioso otto braccia di larghezza, e di lunghezza quanto comporta il numero delle piante; mettendole sette in otto braccia lontane una dall'altra; ridico di terra grassa, pastosa, e attiva, scavandolo tutto andantemente quattro braccia al fondo, dove si facciano stabilmente due fogne con grossi e buoni sassi, che abbiano il dovuto esito; riempiendo con sassi più piccoli i vani restati fra una fogna e l'altra, acciò continuamente sgrondino la superflua umidità dell'acque; mettendovi sopra stipa grossa tagliata di fresco, o altro frascname verde e grossolano dappertutto andantemente per l'altezza d'un braccio. Dippoi si riempia per l'altezza d'un altro braccio con tritume di calcinacci smurati, e renosi, mescolandovi ceneracci avanzati da' bucati, e carbonella trita e cenerosa avanzata dalle fornaci. E per l'altezza d'un altro braccio dappertutto andantemente si riempia con terra leggierosa, sottile, sciolta e attiva, mescolandovi corna bovine e pecorine, agnelli di tutte le sorte, ritagli di calzolari, concime buono, e sostanzioso per un terzo almeno, mescolato il tutto alla rinfusa. E l'ultimo braccio si riempia di terra scelta, ma più sostanziosa della prima, mescolandovi da per tutto, per un terzo almeno, de' concimi più sottili e spiritosi, già preparati e smaltiti di qualche tempo.

Adunque nel vero mezzo, alquanto a galla, nel mese d'Aprile si ripiantino con tutto il rispetto sì degne piante, lontane sette in otto braccia una dall'altra; sol-

ſollevandole con piacevolezza d'ogn'intorno le piccole barbe, ajutandole ad abbracciare, e farſi proprio quel terreno ſpartato, dove ſaranno vote naturalmente nell'atto di collocarvele, acciò poſſino da per ſe ſteſſe agire liberamente, dilatandoſi a dirittura ciaſcheduna per il ſuo vaſo, valendoſi di tutto quel ſito e luogo, che vi ſarà ſotto, ed intorno; e in capo all'anno ci diranno chiaramente le rame ciò che abbiſognili, e più ce'l diranno gli anni avvenire, moſtrandoſi a ſuo tempo diſtintamente quali ſtanche, quali troppo robuſte, e ridotte quaſi contro l'ordine della natura, e tutte queſte dovremo opportunamente, e ſaggiamente ſcortare o levare affatto: dando campo a tutte l'altre di buona ſperanza e compleſſione, e ſopra il tutto ſi tenga conto de' vecchj robuſti rami, e de' nuovi vigoroſi ben ſituati getti, e rampolli, che preſto preſto arricchiranno, mentando per ogni verſo, e in tutte le ſue parti viepiù ſalde, robuſte, e fruttifere queſte fortunatiſſime piante. Da tutto queſto, che pure ſtabilmente ſi regge da per ſe ſteſſo, onde non ſtimo di più minutamente giuſtificarlo, vado altresì perſuaſo, che le perſone ſenſate, e avvedute poſſano meco volentieri concorrere, concludendo di doverſi trattare aſſai prodigamente le barbe, e ſaviamente le rame da legno, e da frutto; e proporzionatamente allevarli il ſuo tronco, o pedale, ridendoſi di coloro, che nel travaſare le piante, e più nel fabbricare i nuovi giardini o boſchetti di cedrati, vanno in certa di reſtringerli in tutte le ſue parti, come ſe doveſſero capivoltare una corta mazza di fico, o d'altro frutto, per averlo ſempre nano in un piccol vaſo, in cambio di dilatarli come dovrebbero, almeno quattro braccia per ogni verſo, tanto ſotto terra, che ſopra; dandoſi in queſta forma il dovuto campo alle barbe che agiſcano liberamente con tutta vivezza, ed un ſimile ſpazio alle rame, acciò ſi ſtendano agiatamente, e gradatamente, ſenza confonderſi e contraſtarſi inſieme; ſoſtenendoſi gagliardamente da per ſe ſteſſe ſopra il ſuo ſaldo tronco, o pedale, alto da terra circa due braccia; diradandoli ſubito allegati i troppo numeroſi frutti, laſciandovi ſolamente i primogeniti, i più ben formati, e vegnenti; poichè è coſa chiariſſima in prattica, che chi laſcia da primo ſulle deboli rametto tutt'i frutti allegati per averne molti, a raccolta reſta

reſta troppo ingannato, non ottenendone in fatti che pochi e cattivi; laddove chi preſto ne laſcia un ſolo per polluzzola, tutti ſi ſalvano, e vengono più belli, e di maggior perfezione.

Ma è tempo oramai di tornar d'onde partimmo, dicendo, come abbiamo promeſſo, ciò che abbiſogni alle rame delle noſtre piante, che avremo mutate, ogni ſette anni, e quelle pure a ſuo tempo dovremo tagliare, o che ſaranno reſtate troppo aſciugate, o indebolite dal molto frutto, o ſtorte, o confuſe, o che diano ſegno di troppo addormentato letargo, tenendo continuamente col taglio aperte, e sfogate tutte le piante, particolarmente nel mezzo. E quì mi avvedo che tornerei a ridire ciò che ho detto abbondantemente in più luoghi e competentemente a queſto propoſito, nel trattato degli Ulivi, e più propriamente in quello de' Peri.

Non mi reſta altro da ſuggerire in queſto Capitolo, ed a queſto propoſito, ſe non che ſi ſcarichino ſovente, ed a ſuo tempo, maſſimamente prima di riporle negli ſtanzioni, l'affaticate piante dal ſoverchio frutto dell'anno precedente, pregiudicandoli molto quel peſo, e mantenimento; ond'è ch'io deteſto coloro, che non levano lor ſubito maturari tutti gli allegati di Maggio, a riſerva di alcuni pochi Settembrini attaccati a rami groſſi, e robuſti, che tuttavia danno ſegno di aumentarſi; e conſigliandoli piuttoſto a tener conto delle rame, acciò poſſano, così ſcariche e ripoſate, germogliare poi ne' primi tempi, e fecondarſi ſicuramente.

TRATTATO
DEGL' INNESTI.

E delle Stagioni più proprie per innestare.

CAPITOLO PRIMO.

NON è da porsi in dubbio, che gl' Innesti non s' attacchino di tutt' i tempi, e di tutte le stagioni, che vale a dire nella Primavera, nella State, nell' Autunno, e nell' Inverno, ma è altresì verissimo, che in questi tempi vi sono delle stagioni più, e meno proprie, secondo la qualità delle piante.

Parlando dunque in primo luogo delle piante de' Peri, Meli, Susini, Miliachi, o Albicocchi, Peri Cotogni, Nespoli, Razzeruoli bianchi e rossi, Ulivi, che s' innestano a fessolo, ec. per questa sorta di piante, benchè alcune mettino più presto, ed altre più tardi, le migliori, e più sicure stagioni si stringono a due; la prima da' venti d' Ottobre fino a' dieci di Novembre; la seconda da' quindici fino a' trenta di Marzo; e prima e dopo, avuto riguardo a' paesi più caldi e più freddi, e alle correnti stagioni anticipate, o posticipate; dimaniera tacchè non si può descrivere, e limitare appunto il tempo. Ma è da saperssi, che la prima è assai migliore e più utile della seconda; poichè le mazzette domestiche innestate nella prima stagione hanno tempo tutto l' Inverno, e intanto si attaccano stabilmente, disponendosi alla vegetazione, in modo che venuta la Primavera cominciano subito a mettere, come se non fossero nè pure state tagliate dalle loro madrebranche, facendo tosto il primo anno risolutissime, robuste, e belle gettate. E caso che qualche innesto non s' attacchi (cosa che non dovrebbe accadere) vi è subito il vantaggio di poterlo innestare più basso nella seconda stagione di Primavera: laddove gli altri fatti di questa medesima stagione non risolvono subito così francamente; e restandone senza attaccarsi, non si possono altrimenti innestare in quell' anno con esito tanto felice, e vantaggioso.

Parlando poi degli Agrumi, la vera, e sicura stagione

ne per innestarli è dal principio fino alla metà di Settembre; ovvero dagli ultimi giorni d'Aprile fino alla metà di Maggio, come si è detto nel Capitolo terzo del trattato degli Agrumi; e se parliamo de' Gelsi è da' 10. fino a' 20. d'Aprile. Per i Fichi e Castagni da' 20. d'Aprile fino a' 10. di Maggio; e per i Persichi, noci Persichi, Ceragi Persichi, e simili, dal principio fino alla metà di Settembre, facendoli a scudetto col suo legno attaccato alla buccia, come si è detto per gli Agrumi; che in questo pure bisogna dipendere dal Clima, e dalle stagioni. E assicurati che siano attaccati validamente, si tagli con destrezza al principio del mese di Gennaio tutta la parte superiore per la grossezza di due dita più alta dell'innesto; e veduto che le legature stringano troppo, e recidano la buccia, come suole accadere ne' Persichi per ragione della loro attività e prontezza di crescere e ingrossare più presto dell'altre piante, si sciolgano immediatamente. Si osservi finalmente, quando si fanno gl'innesti, che le giornate non siano piovose, m'asciutte, dolci, e temperate; e sarebbe bene farli nel declinare del Sole, e del giorno: e resti ognun persuaso, che quelli che non si attaccano, e altri che attaccati non vengano bene, non vi è altra ragione, che quella d'esser fatti male, e con poca avvedutezza.

CAPITOLO II.

Dell'osservazioni da praticarsi nell'atto di scegliere delle piante domestiche le mazzette per innestare.

LE mazzette, che si scelgono dalle piante domestiche per innestare, è necessario primieramente, che siano di quelle sortite nell'anno precedente, che sono le migliori, tagliandosi dalle rame più fruttifere, che ne' Peri massimamente sono quelle col bottone dal fiore in punta, che restano al di fuori delle piante, particolarmente dalle parti d'Oriente, e Mezzogiorno; poichè queste sono prima dell'altre dominate dal Sole, che le feconda, e asciuga più presto dalle guazze, e dall'altre umidità della notte; concorrendo anche le barbe a trasmandarli maggior quantità di nutrimento, e perciò sono le più sane ubertose, robuste, e fruttifere dell'altre; S'osservino inoltre quando si scelgono le dette maz-

mazzette, se la pianta è molto vigorosa e gagliarda, di prenderle dalle rame deboli, acciò siano più fisse, consolidate, e atte alla vegetazione, perchè scegliendole dalle rame troppo gagliarde, dove la maggior parte delle mazzette sono troppo floscie, hanno gli occhj piccoli e imprigionati, e si attaccano e risolvono più difficilmente. Al contrario, dalle piante deboli, e di poco vigore, si scelgano dalle rame più gagliarde, perchè pigliandole dalle rame deboli di questa sorta di piante, le mazzette sono così languide, poco robuste e attive, e s' attaccano così debolmente, che concludo poco o nulla; e di quì è che si vedono molti innesti che attaccano, e non risolvono che sortite sottili e miserabili, da farne pochissimo o nulla di capitale. Si osservi ancora di non pigliare le mazzette sortite sopra il dosso di alcuni rami grossi e gagliardi; essendo queste venute contro il buon ordine della natura, e conseguentemente di falso legno, e poco o niente fruttifere; chiamate comunemente dai Giardinieri, e dai Contadini *dannosi succhioni*, ovvero *inutili puppajoni*.

CAPITOLO III.

Dell' osservazioni da praticarsi, quando si scelgono gli occhj dalle mazzette domestiche per fare gl' Innesti.

QUando si scelgono gli occhj dalle mazzette domestiche per fare gl' innesti, si piglino solamente quelli di mezzo; perchè quelli di cima sono la maggiar parte cattivi, per esser le mazzette in quella parte troppo tenere, e non consolidate, nè ben formati i loro occhj; e gli altri vicini alla madrebranca delle mazzette, ch' è quanto dire nel piè delle medesime, sono questi così piccolini, poco rilevati, e tanto imprigionati, che possonsi chiamare quasi ciechi, e affatto sterili ed infecondi; avendolo io veduto molte volte coll' esperienza, fatta anche apposta, che le mazzette innestate con questa sorta di occhi non risolvono, nè fanno mai gettate, che siano buone a nulla, con tutto che si attacchino felicemente. E la ragione è chiarissima, perchè non avendo il nutrimento dove fare liberamente la sua uscita, è l'istesso che far l' innesto

con

con un pezzo di mazzetta ſenza occhj. Si trovano però molte volte, maſſime ſopra le rame più groſſe, e più gagliarde delle piante deboli, alcune mazzette non molto lunghe, che hanno la cima piuttoſto groſſa, chionſa e conſolidata, dove ſono gli occhj ben formati, fecondi, capaci, e buoni per fare gl' inneſti anche quelli della vera cima; ma non è così nel più delle mazzette, dove non vi è mai neppure un occhio, che non ſia imprigionato, e quaſi affatto cieco, e incapace di ben vegetare.

CAPITOLO IV.

Dell' oſſervazioni da prattiçarſi quando ſi fanno gl' Inneſti ſopra le piante domeſtiche, per renderle più fruttifere, ovvero per migliorarne il frutto.

PRima di fare gl' Inneſti ſopra le piante domeſtiche per renderle più fruttifere, ovvero per migliorarne i frutti, eſſendo difettoſi, ſi eſamini minutamente di dove poſſa derivare la cauſa, per poterla opportunamente rimovere; e ſappiaſi in primo luogo, che le piante domeſtiche poco fruttifere, ſi vedono ordinariamente più ne' frutti dall' Inverno, che in quelli dalla ſtate, e dall' Autunno. S' inneſtino adunque ſopra di queſte piante poco fruttifere altre pere dalla ſtate, e dall' Autunno, che fruttano felicemente quaſi ogni anno; come ſono le Giugnoline, che maturano al principio di Giugno; Moſcadelle tonde e lunghe, che maturano paſſata la metà di Giugno; Giugnolone, che maturano la metà di Giugno; Zuccherine, che maturano al principio di Luglio; Bugiarde, che maturano prima della metà d' Agoſto; Santa Maria, che maturano pochi giorni dopo le bugiarde; Angeliche, e Garofanine, che maturano al principio d' Ottobre; ſimili, ec. Per l'altre piante poi non bene appropriate al Clima, e al ſuolo, che fanno come accade facilmente, le pera imperfette, e di cattivo ſapore, cioè troppo ſciapite, acquoſe, e poco durevoli s' inneſtino d' altre razze più dure, e meno ſugoſe; e facendole troppo legnoſe, nodoſe, aſciutte ed afpre, s' inneſtino di qualità più umide, e delicate, per emendare e corregere, ſe non in tutto, almeno in parte, e più che ſia poſſibile i difetti tanto del ſuolo, che delle pera non bene appropriate. E reſtino perſuaſi tanto i Padroni,

che i Giardinieri, che ho più volte trovate delle piante di diverſi frutti avanzate con l'età, robuſte, ſane, gagliarde, e non facevano neppure un frutto; e dopo inneſtate d'altre razze più proprie, hanno fruttato copioſamente quaſi ogni anno; ſiccome ne ho trovate altre, che facevano i frutti così inſipidi e di cattivo ſapore, che non erano buoni a nulla; e dopo inneſtate d'altre qualità, hanno fatti i frutti di tutta perfezione: eſſendo veriſſimo, che la buona cognizione, e l'arte prattica ſaviamente, ſuppliſcono a molto in tutte le cose.

CAPITOLO V.

Del tempo, e del modo d'inneſtare le Viti.

IL più vero tempo d'inneſtare le Viti, è da' venti del meſe di Febbraio, fino a' dieci di Marzo, avuto riguardo alle ſtagioni anticipate, o poſticipate, a' paeſi più caldi, e più freddi, e alle terre più o meno leggiere e attive, dove le Viti mettono più preſto di quel che facciano ne' paeſi freddi, e nelle terre forti; ſiccome mettono più anticipatamente le Viti deboli, ed altre di diverſe uve che fanno i capi ſottili, e maturano preſto, di manieracchè biſogna dipendere dalle ſtagioni, dal Clima, dalle qualità delle terre, e de' Vitami, e fare gl'Inneſti prima che le Viti entrino gagliardamente in azione. Si ſcelgano adunque i Vitami di buona razza, che ſiano propri per il Clima, e per il ſuolo, ſcegliendo i Sermenti di mediocre groſſezza, ſodi, e ben formati, che abbiano gli occhi ſpeſſi, groſſi, e rilevati, facendoſi gl'inneſti a ſpacco o feſſolo; mettendo il ſermento nella ſpaccatura, ſcarnito in maniera che commetta beniſſimo d'ambe le parti, che abbia un occhio ſolo voltato al di fuori, nel medeſimo modo già deſcritto per le piante de' Peri, e degl'Agrumi; pratticandoſi tutte l'altre diligenze ſopraddette: e attaccati che ſiano, ſi potino, e ſi coltivino come l'altre Viti nella maniera, che ſi ſtima più utile, e propria.

TRAT-

TRATTATO
DI ARARE, E SEMINARE LE TERRE.

Del tempo, e del modo di arare le terre, dove ha da ſeminarſi il Grano, Vecciato, e Segalato.

CAPITOLO PRIMO.

IL vero tempo di arare le terre, dove ſi dee ſeminare il grano, il vecciato, ed il ſegalato, in particolare nelle noſtre pianure di Toſcana, dove ogni anno ſi ſemina nel medeſimo terreno, egli è ſubito ſegato il grano, ch'è quanto dire alla fine del mese di Giugno, ovvero al principio di Luglio. Queſta lavorazione, chiamata comunemente dai Contadini fendere, o rompere le terre, ſi faccia ſempre in tempi aſciutti, acciò ſecchino più facilmente tutte le barbe dell'erbe; facendo coll'aratro ben grande un ſolco nel vero mezzo della porca, più al fondo, e più dritto che ſia poſſibile, acciocchè la terra reſti bene, ed ugualmente tutta rotta, ſmoſſa, e ſollevata d'ambe le parti della porca; poichè non arandoſi dritto, e nel vero mezzo, nelle tortuoſità, che reſtano, non ſi ſmuove, nè ſi ſolleva la terra; e reſtando ſoda, non può godere nè dell'aria, che la purga e ſtagiona, nè del Sole, che la concuoce e ſcioglie, mettendola in maggiore attività, oltre al ſeccare le barbe dell'erbe; nè può approfittarſi delle rugiade, o guazze, che la fecondano. Si procuri adunque di arare, o fendere la terra col ſolco più al fondo e più dritto che ſia poſſibile, per le ragioni ſopra accennate.

Paſſati poi venti, o venticinque giorni incirca dopo arata, e rotta la terra come ſopra, ſi erpichino i campi ſempre per lo traverſo con l'Erpice grave e peſante, ch'abbia i denti lunghi, e vicini un palmo l'uno all'altro, appianando e ſtritolando minutamente le mezzane e groſſe zolle della terra, acciò ſi diſtacchino, e ſecchino tutte le barbe dell'erbe; capace poi così ſtritolata, di ricevere più facilmente tutto il benefizio poſſibile dell'aria, del Sole, delle guazze, ec.

Si torni poi di nuovo a lavorare queſto medeſimo Terreno circa alla metà del meſe di Agoſto, facendoſi col ſolito aratro grande due ſolchi per porca, cioè uno per coſta, o, come altri vogliono, uno fra il ſolco nuovo e il vecchio, più al fondo e più dritto che ſia poſſibile, ciò che i Contadini chiamano coſteggiare, o incigliare.

Indi ſi ſeminino in ogni coltra di terra ſempre ſopra il lembo più groſſo quattro ſtaja di lupini almeno, chiamati comunemente roveſci, che ſervono poi per governo del grano. Seminati adunque queſti lupini ſopra il diviſato lembo più groſſo, ch' è quello, che reſta ſopra il ſolco vecchio, dove dovrà eſſere appunto il vero mezzo della nuova porca; acciò queſta reſti ogn'anno mutata di ſito, nè mai ſempre nell' iſteſſo luogo. Si ſpiani poi ſubito ſeminati i lupini il ſopradetto lembo col ſarchio, o colla marra, formandone la nuova porca, ſtritolando tutte le groſſe e mezzane zolle, appianando la medeſima porca dalle inuguaglianze, ed altre ſcabroſità, in modo ch' ella reſti altresì rotonda, colma, e rilevata in mezzo; e nel medeſimo tempo ſi addrizzi pure col ſarchio, o colla marra l' altro lembo, che reſta in piedi chiamato nuovo, da tutte le tortuoſità, ed altre inuguaglianze; acciò il medeſimo lembo reſti più ſottile, e aguagliato, e dritto, che ſia poſſibile; poichè dovendo in ſuo luogo tornarvi il ſolco per uſo dell' acque ſuperficiali, dopo ſeminato il grano, ne ſegue, che le porche reſtano più larghe, ed agguagliate; di maniera ch' eſſendo così ben fatte, e appianate, ſeminandoviſi ſopra il grano, queſto reſta appunto in luogo, ove cade dalla mano di chi lo ſemina, e naſcono poi i grani in giuſta, e debita lontananza uno dall' altro; ond' è che tutte le fila vengono comodamente, e agiatamente a perfezione, conducendo francamente tutto il loro ſaldo, e copioſo frutto; laddove nelle terre lavorate alla peggio, e poco appianate, reſta il terreno in alcuni luoghi quaſi affatto voto di fila, ed in altri troppo pieno, attribuendo ciò la maggior parte de' Contadini alle formiche, e ad altri animaletti, i quali per verità ſono quaſi ſempre innocenti; non volendo perſuaderſi, che nelle terre poco appianate, il grano non può far di meno di non naſcere a mucchietti; perchè ſopra le zolle, ed altre ſcabroſità della terra non vi ſi poſſo-

no

no mai fermare i grani del seme; calando immediatamente nel più basso, e nelle bucherelle, massimamente nelle terre grosse e forti, mentre i Contadini non vi abbiano tutta la necessaria avertenza in bene ed ugualmente appianarle, sfritolando minutamente le zolle.

Adunque il grano, che nasce a mucchietti, oltre al gran pregiudizio di non poter godere tutte le fila agiatamente il benefizio delle guazze, e del Sole, nè pur le barbe possono approfittarsi del terreno, e del sugo, per esser quasi tutte in un gruppo troppo serrate, ristrette, ed intrigate insieme; ne segue intanto, che molte di quelle fila, che nascono nelle bucherelle, marciscono dalla troppa umidità, che ivi si ferma, ovvero se non marciscono, non possono almeno subito cominciare colle loro barbe ad agire colla dovuta vivezza, e celerità; e se pur cominciano per il benefizio dell' asciutta stagione, quale poi cambiatasi in troppo umida e piovosa, ne segue, che fermandosi più che altrove, l' acqua, e superflua umidità nelle bucherelle, le fila del grano, che ivi ritrovanti, si raffreddano, s' illanguidiscono, e soffermansi tosto, e non cominciano che nella Primavera, molto più tardi dell' altre veramente sane, a ripigliare, ma adagio, e lentamente qualche poca di vivezza, e di spirito: e intanto avvicinandosi il tempo, che debbono fiorire, allegare, e condurre il suo frutto, essendo così languide, e troppo serrate insieme, il caldo della stagione in pochi giorni forzatamente le stringe, e le secca, senza che abbiamo tempo di condurre a perfezione il loro, benchè pochissimo, frutto, restando poco granito, poco pesante, e facile a guastarsi.

Si conclude adunque, che le terre vogliono essere molto ben pulite e nette da tutte le barbe dell' erbe, lavorate al fondo a' tempi proprj, benissimo appianate prima di seminarvi il grano, governate prodigamente nell' atto di seminarle, oltre ai lupini chiamati rovesci, con altri concimi sottili, e sostanziosi; non rilavati dall' acque, nè spolpati dal calore del Sole, ch' è uno de' grossi mali che possino patire i concimi; ed allora resteranno per tutto ugualmente piene di fila di grano, nè troppo rade, nè troppo spesse, approfittandosi tutte della terra, del sugo, dell' aria, del Sole, e delle guazze; e saremo certi, che renderanno quasi ogn' anno sicure,

ſollecito, perfette, e copioſe raccolte: eſſendo veriſſimo, che le tanto ſcarſe e miſerabili, non ſi vedono che alle mani delle perſone traſcurate.

CAPITOLO II.

Delle qualità che dee avere il ſeme del grano; e del modo più proprio di conſervarlo.

PRimieramente è da ſaperſi, che non ſolo il ſeme del grano, ma molti altri ſemi, è bene che ſieno nuovi, ch'è quanto dire del medeſimo anno, perchè ſon più ſani, pronti, attivi, e fecondi, e naſcono con maggiore attività e ſolecitudine quaſi tutti in un medeſimo tempo, purchè ſia ſcelto, ben granito, peſante, e fatto in terre non frigide, nè troppo umide, nè adombrate, e vangate del medeſimo anno, chiamate comunemente da' Contadini terre novali, o rinnovate. Ed in altri paeſi più vaſti, d'aria cattiva, e ſpopolati, dove per mancanza d'uomini non poſſonſi ſeminare ogni anno le medeſime terre, nè vangarle ogni tre anni una volta, come anderebbe fatto; in quelli paeſi dico, ſi ſcelga il ſeme del grano fatto nelle terre ſmaggeſate, chiamato grano di maggeſi; eſſendo queſto pure buoniſſimo, peſante, e ſano forſe più dell'altro fatto nelle ſuddette terre novali; non perchè venga da una terra ſtata due o tre anni ſenza lavorarla, e ſenza ſeminarla, perchè laſciandola così loda, invece di ripoſarſi, come vien creduto comunemente, è coſa certiſſima, che ſi ſtracca, ſi opprime, s'addormenta, e perde la ſua attività, non potendo approfittarſi degl'influſſi celeſti; e intanto s'empie di diverſe erbe, roghi, ſpine, ec. che la sfruttano, e indeboliſcono molto; non potendo farle ſtrappazzo maggiore che laſciarla ſoda ſenza lavorare, ſiccome non le ſi può fare il maggior benefizio, che lavorarla ſpeſſo profondamente, tenendola ſmoſſa, ſollevata, e pulita dall'erbe, ſpine, ec. Ma queſta ſuddetta terra ſmaggeſata fa il grano molto buono, ſolo perch' eſſendo più volte ben lavorata e ſmoſſa coll'aratro ne' meſi di Aprile, Maggio, e Giugno, (ciò che vuol dire ſmaggeſare,) e poco, o niente adombrata dagli alberi, gode e s'approfitta validamente con tutto il comodo del gran benefizio dell'aria, del Sole, delle pioggie, e delle fe-

con-

condissime guazze d'Aprile, Maggio, e Giugno: e questa è l'unica ragione, che il grano seminato nelle terre smaggesate, rende più sicura, e più copiosa la raccolta, ed è molto migliore, e più perfetto dell'altro che viene dalla terra, che si semina ogni anno; non potendo questa godere il suddetto vantaggio, mentre non si può cominciare a lavorare, che dopo segato, e levato il grano, che vale a dire alla fine del mese di Giugno, ovvero al principio di Luglio; e perciò il grano non è così pesante e perfetto, come quello che viene dalle terre smaggesate, massimamente quando è fatto in terre poco adombrate dagli alberi, e vangate di due anni.

In oltre sarebbe molto bene, che i grani venuti anche da questa sorta di terre così sane, ben lavorate, e pulite dall'erbe, dalle radiche, ec. fossero scelti, come sarebbe per esempio: se in quel tempo, dove si è già destinato il grano per seme, vi fosse qualche pezza di terra molto adombrata, frigida, e viziosa; il grano, che ivi sarà, non si mescoli coll'altro destinato per seme; essendo questo di sua natura molto imperfetto, e poco fruttifero. Si scelga adunque, anche dalle terre novali, e smaggesate, solamente il grano delle spighe più alte e gagliarde, ch'è il più sano, il più attivo, ed il più fruttifero, e facile a conservarsi bene. Essendo anche cosa molto utile, e vantaggiosa il mutarla ogni due o tre anni almeno, da un luogo all'altro, purchè si migliorino le condizioni del seme, scegliendolo sempre da terre sane, ariose, e ben lavorate, come sopra si è detto, avuto riguardo, che le qualità de' semi siano confacenti, e proprie alle diverse qualità del suolo, e del Clima. Parlando adunque di alcune diverse qualità di grani, che sono a mia notizia, dico in primo luogo che vi sono alcuni grani, chiamati grossi, com'è quello colla resta nera, Ravanese grosso senza resta, Bianchetto, Mazzocchio, Mazzocchino, e Civitello, tutti colla resta. Questi suddetti grani grossi vogliono esser seminati anticipatamente; amano il Clima non molto freddo; la terra grassa, e forte, ben lavorata e governata; perchè altrimenti fanno raccolte molto scarse e miserabili, e talvolta in alcuni luoghi la maggior parte non fanno nè pure la spiga; attribuendolo poi i Contadini alle nebbie, alle brinate, e ad altre lor solite cose sogna-

te. Queſti ſuddetti grani ſervono ſolamente per uſo di pane ordinario, mentre non ſiano meſcolati con altrettanti grani gentili; che in queſto caſo fanno il pane molto migliore. Il grano duro, bianco e roſſo con la reſta, ch'è buono ſolamente per uſo di Paſte, vuol' eſſer ſeminato anticipatamente, ama il Clima, e la terra come ſopra. Vi ſono poi altri grani gentili, com' è il Toſetto bianco ſenza reſta, e la caſcola bianca con la reſta; queſti vogliono eſſer ſeminati preſto; amano il Clima caldo, la terra di buoniſſimo fondo, mediocremente ſottile, paſoſa, graſſa, ben governata con lupini cotti, e concimi ſoſtanzioſi, vangata profondamente del medeſimo anno, le vogliamo ricavarne copioſe e abbondanti raccolte, di una qualità di grani belliſſimi e molto peſanti, da ſervirſene più per uſo di paſte, che di pane, quando non ſiano meſcolati con altri grani, che facciano buona lega; che in queſto caſo fanno il pane buoniſſimo. Il Toſetto roſſo ſenza reſta vuol' eſſer ſeminato preſto; ama il Clima caldo, la terra mediocremente ſottile, ben lavorata, e governata. Queſto è una qualità di grano molto peſante, bello e buono per farne. Il grano roſſo, e la caſcola roſſa con la reſta, vogliono il Clima caldo, la terra leggeroſa e ſottile, e fanno ragionevolmente bene, quando anche non ſia vangata dell' anno avanti, e tanto governata; ma è da ſaperſi, che fanno ſempre meglio mentre ſia ben lavorata, e governata. Queſte ſono due qualità di grani buoniſſimi per uſo di pane, facendolo molto rilevato, leggieroſo, o ſaporito. Il grano gentile dalla reſta, chiamato montanino alpigiano, ch' è il migliore di tutti per uſo di pane; vuol' eſſer ſeminato preſto ma il Clima non molto caldo, il terreno piuttoſto ſottile e leggeroſo, ben lavorato e governato.

In quanto poi al modo più proprio di conſervare il ſeme del grano, primieramente è neceſſario ch' egli ſia beniſſimo ſecco, e ſtagionato, netto e pulito dalla polvere più che ſia poſſibile, meſſo in luogo freſco ed aſciutto, ed ivi conſervarlo fino al tempo della ſementa, con rivederlo, e rivoltarlo ſovente; ed eſſendo ſicuri, che non riſcaldi (coſa che procede ſolamente dall' eſſer poco ſecco, e ſtagionato, ovvero dall' eſſer ſtato ſegato troppo preſto, che più difficilmente ſi ſecca e ſtagiona,)

ſi met-

ſi metta in arche, o in altri vaſi, coprendolo con la rena aſciutta per l'altezza di un ſeſto di braccio.

Arrivati finalmente al tempo della ſementa, prima di ſeminarlo, ſi crivelli diligentemente col crivello a mano, levando tutt' i grani imperfetti, che vengono facilmente a galla, cioè al diſopra dell' altro nell' atto di crivellarlo, acciò il ſeme reſti veramente pulito, tutto ſano e perfetto; e ſi faccia il poſſibile per bene e ſicuramente appropriarlo al ſuolo, e al Clima: e ſiamo certi di vederne poi effettivamente in prattica raccolte quaſi ſempre ſicure, e abbondanti di grano veramente ſano, perfetto e durevole, che ſarà il pane non ſolamente in maggior quantità, ma più ſoſtanzioſo, rilevato, ſaporito, e forſe più ſalutifero.

CAPITOLO III.

Del tempo, e del modo di ſeminare il grano, vecciato, e ſegalato.

IL più vero tempo di ſeminare il grano, parlando generalmente delle noſtre pianure di Toſcana, egli è dalli 15. del meſe d'Ottobre fino alli 10. di Novembre: nè vale a dire, che ſia neceſſaria l'aſpettare fino a tanto, che ſia piovuto, in modo che la terra reſti bene inzuppata dopo lavorata l'ultima volta, acciò ſiano nate tutte l'erbe. Io non dico, che l'eſſer nate l'erbe prima di ſeminare, non poſſa eſser utile per il grano; ma dico altresì non eſser tanto neceſſario l'aſpettare, che giova prima di ſeminare, per non impegnarſi a far poi la ſementa troppo tardi, la quale in ſoſtanza rieſce ſempre poco fruttifera. Il naſcere dell'erbe, che vengono da alcuni ſemi, dipende aſſolutamente dalla pioggia, a riſerva di altri, che non naſcono mai fino alla Primavera. Dipende pure dalla pioggia il riſorgere le nuove erbe dalle loro barbe; ma quando la State va molto calda e aſciutta, e che le terre ſieno ſtate ben lavorate nelle proprie ſtagioni, le barbe ſeccano tutte quaſi affatto, onde non poſſono l'erbe nuovamente riſorgere; e ſe la State va umida e piovoſa, riſorgono dalle barbe, e naſcono dai ſemi molto prima del tempo della ſementa; e andando calda, non torna mai conto d'impegnarſi ad aſpettare che piova, perchè naſcono ſolamente i ſemi dell'erbe:

poi-

poichè la maggior parte non nascono prima che ne' mesi di Marzo e di Aprile, e queste non sono così nocive come l'altre, che nascono subito seminato il grano; perchè essendo il medesimo già impossessato con le barbe, ed assai grandicello, comincia tosto a crescere con tutta vivezza, atteso il benefizio della calda Stagione; e intanto l'erbe nate di Marzo e di Aprile restano superate, e per così dire, affogate dalle fila del grano, senza che abbiano tempo di poter crescere ugualmente in sua compagnia. Adunque si faccia tutto il possibile per seminar presto, che vale a dire nella propria stagione, con tutto che la terra sia tanto asciutta che spolveri; poichè è cosa certissima in prattica, che il seminar presto, non inganna quasi mai; ed il seminar tardi può produrre una raccolta fallace, checchè dicano in contrario i Contadini inesperti. E le ragioni per le quali le semente fatte anticipatamente in tempi propri sono sempre le più sicure, e più fruttifere, sono in primo luogo: che non essendo anche l'aria fredda, vi è subito da considerarsi il vantaggio, che nel medesimo terreno meno quantità di seme basta; ed in secondo luogo è da valutarsi molto il nascere, che fa tutto il seme facilmente in pochissimi giorni; cominciando immediatamente ad agire con le barbe, che in breve si fanno grosse; allungandosi, e internandosi nella terra; e in tanto il grano fa cesto, moltiplicando la figliuolanza delle fila, che tosto si assodano, facendosi complesse e robuste in modo, che venendo poi il freddo eccessivo, e le soverchie umidità, resistono più francamente; e passando alla Primavera, risolvono molto più presto, cominciando vivamente ad agire e crescere in maniera, che venendo il caldo e l'asciuttore, le fila sono così avanzate e assodate, e le spighe sono tanto avanti, che più facilmente si difendono dalle nebbie, dalle vampe del Sole, dalla ruggine, ec. Laddove l'altre fatte troppo tardi, sopraggiugnendo il freddo, stentano, e stanno molto a nascere, oltre la semenza, che si perde, e intanto il tempo fugge, e le barbe (che sono la base fondamentale delle raccolte più o meno abbondanti) non agiscono; nè si fanno proprio il terreno; di modo che venendo la Primavera, ed essendo state le barbe così piccole, e delicate già oppresse, addormentate, e trattenute

dalla

dalla rigidezza del ghiaccio, e dalla ſoverchia umidità, riſolvono molto più tardi, e così freddamente, che fanno un ſolo filo debole, e miſerabile, languido, e affatto incapace di reſiſtere, e difendersi dalle nebbie, dalle vampe del Sole, dalle ruggine, ec. coſe tutte da me ſempre oſſervate, e vedute ogn'anno accadere molto più nelle ſemente fatte male e tardi, che nell'altre fatte bene, e in tempi proprj, ec.

Si cerchi in oltre di appropriare le qualità del ſeme del grano vecciato, ſegalato, ed altre robe, al ſuolo, e al clima, eſſendo certo, che quando il caſo portaſſe, che vi foſſero de' Padroni, o altri ſopraintendenti, che aveſſero poca prattica, poſſono far poc'altro che riportarſi a qualche Contadino più intendente, già abitante da qualche tempo nel paeſe, e prattico delle poſſeſſioni; perchè in queſto ho veduto coll'eſperienza, che ſe ne trovano qualcheduni, che a forza di prattica ſanno bene appropriare al clima, e al ſuolo le qualità del ſeme. Nè ſi ſemini mai quando la terra è troppo bagnata, nè in giornate piovoſe, eſſendo queſto ancora, a mio giudizio, uno de' maggiori diſordini, che poſſa farſi in queſto genere.

In quanto poi al modo più proprio di ſeminare, io dico eſſer coſa molto neceſſaria, che l'uomo che ſemina, ſia sbrigato, e prattico, e lo faccia in maniera, che uſcendoli dalla mano il ſeme, vada un poco in alto, acciò cada in terra a piombo, poichè in queſto modo ſi allontanano più giuſtamente l'uno dall'altro i grani, e più facilmente ſi fermano ſubito tutti in terra appunto nel luogo, ove cadono, in più giuſta debita lontananza uno dall'altro.

Seminato che ſia il ſeme del grano, ſi copra ſubito beniſſimo con la terra, particolarmente nelle terre leggeroſe, ſottili, aſciutte, e ſituate in poſitura ſcoſceſa, e non tanto leggermente, come malamente vien prattiçato; poichè eſſendo queſta ſorta di terra più ſoggetta dell'altra ad eſſer portata via dall'acque piovane, reſtano poi le barbe del grano quaſi affatto iſolate e ſcoperte, ed oltre al pregiudizio di non potere approfittarſi validamente della terra, reſtano maggiormente eſpoſte a' rigori del ghiaccio, e del caldo; e maſſime il grano, che reſta nelle coſte, o alle ſponde, perchè queſto ſi vede molte volte quaſi affatto ſtaccato della terra. Quin-

di

di ſi vedono poi ſpighe di più ſorte, cioè groſſe, lunghe, mezzane, ed altre tanto piccole e miſerabili, che fanno quaſi nulla affatto.

Facciaſi adunque tutto il poſſibile per ſeminar ſempre in tempo di propria ſtagione, benchè la terra ſia aſciuttiſſima; nè ſi conſideri oramai tanto neceſſario l' aſpettare che naſcano l' erbe per mezzo delle pioggie: ſi prattichi piuttoſto di ſeminar più preſto, e più ſpeſſo ne' paeſi freddi, e nelle terre forti, umide, frigide, ed ombroſe; e ſi adatti la qualità del ſeme alla proprietà del Clima, e del ſuolo; ſeminando in modo, che i grani reſtino in giuſta lontananza, coprendoli ſubito beniſſimo con la terra, maſſime ne' paeſi ove ella è ſottile, è ſituata in poſitura ſcoſceſa. E reſti ognun perſuaſo, che i grani non ſaranno tanto ſoggetti alle nebbie, alle brinate, alle ruggini, ec. e renderanno quaſi ſempre ſicure, copiole, e abbondanti raccolte: eſſendo veriſſimo, che queſta ſorta di diſgrazie vengono ſolamente alle ſemente fatte male, tardi.

CAPITOLO IV.

Del tempo di mietere, o ſegare; e del modo di abicare, o abbarcare il grano, ed altre robbe.

IN quanto al tempo di ſegare, o mietere il grano, ec. queſto non è limitato, perchè in alcuni paeſi ſecca, e ſi perfeziona più preſto; ed in altri più tardi, ciò che accade talvolta anche in un medeſimo Campo; e perciò avanti di ſegarlo vadano perſone prattiche a viſitarlo, e riconoſcerlo eſattamente, affinchè non venga mai ſegato prima che non ſia ſecco, e ben fatto; il che ſi conoſce facilmente dalla mutazione del colore, che fa la ſua paglia, quale di gialla diventa bianca; e dalle ſpighe che ſi torgono molto più acutamente nel collo, piegandoſi colle cime all' ingiù a guiſa di uncini: ambedue veri, e ſicuri contraſſegni, che il grano è giunto alla ſua perfezione ed allora ſi ſeghi colla maggiore ſollecitudine; mettendolo di mano in mano, che ſi ſega, con buon ordine diſteſo, ed allargato in terra per il traverſo, e ſopra il ſolco, acciò ſi aſciughino, e ſi ſtagionino ugualmente preſto tanto le ſpighe, che la paglia.

Io

Io dico che non ſi ſeghi mai il grano, nè altra roba prima che non ſia compiutamente fatta; perchè ſegandoſi prima, quando è in latte, o, come altri dicono, in cera, reſta ſempre meno peſante, vizzo, grinzoſo, ed imperfetto, e difficile a ſeccarſi, e ſtagionarſi bene, di modo che facilmente poi riſcalda, ſi vuota, e va a male.

Adunque, dopo ſegato, e diſteſo in terra, come abbiamo detto, ed alquanto ſecco, ſtagionate le ſpighe, e la paglia, ſi leghi in piccole manne, o, come altri dicono mannelli, o covoncelli, facendo ſubito le barche, ovvero biche tonde, ſode, e ben ſerrate, colle ſpighe voltate tutte al di dentro, in maniera che piovendo, non poſſa mai penetrarvi l'acqua, nè altra umidità; affinchè il grano, e la paglia poſſano maggiormente ſtagionarviſi bene. Nè mai ſi faccia, come malamente vien pratticato in alcuni paeſi, dove in vece di fare le buche tonde, fanno le reſte lunghe, mettendo le manne del grano per dritto col calcio della paglia in terra, voltate le ſpighe all'insù in maniera che s'incrocciano quelle di una manna con l'altra; e così ſeguitando, appoggiano ſempre per dritto una manna all'altra, facendo queſte reſte di figura molto lunga; laſciandole poi ne' campi allo ſcoperto fino al tempo della battitura; e intanto reſtano tutte le ſpighe colla maggior parte della paglia, eſpoſte per tutto quel tempo, non ſolo alle guazze della notte, ma all'eſtremo caldo del giorno; e quel ch'è peggio, tal volta alle pioggie; di modo che la paglia perde molto del ſuo ſapore, e natural ſua bianchezza, e parimente il grano con quell'inumidirſi, ed aſciugarſi ſovente, perde il ſuo bel chiaro e luſtro naturale, diventando più oſcuro, e di brutto colore. Laddove l'altro bene abicato, o abbarcato ſirettamente, ſi conſerva più chiaro, lucente, ſano, perfetto, e durevole; e bianca, ſalda, odoroſa, e ſaporita la paglia. Coſe tutte che più chiaramente dimoſtra la ſola prattica.

TRATTATO DE' COCOMERI.

Della qualità della Terra atta, e propria per li Cocomeri.

CAPITOLO PRIMO.

LA terra per uso de' Cocomeri veramente ſtimabili, come fanno nella noſtra pianura di Piſtoja, vuol eſſere in pianure di paeſi caldi, e di campagne aperte, dominate dall' aria, e dal Sole, ſana, di buoniſſimo fondo, graſſa, paſtoſa, leggieroſa, che ſtritoli, pronta, e attiva, purchè non ſia troppo arenoſa, nè tanto forte, che nella State per il gran caldo ſi ſerri, e s' uniſca tanto inſieme, che faccia dell' aperture, e col modo di poterla adacquare; e che la ſuperficie del ſuolo ſia in poſitura tale, ch' abbia per più verſi un poco di declive, per il dovuto, e neceſſario ſcolo dell' acque ſuperficiali.

CAPITOLO II.

Del tempo, e del modo di vangare la terra per uſo de' Cocomeri, e del modo di ſeminarli.

IL più vero tempo di vangare la terra per uſo de' Cocomeri, egli è dal principio fino a' venti del Meſe d' Aprile; purchè ſia tanto aſciutta da poterſi facilmente travagliare; vangando, e ſmuovendo minutamente tutto il ſuolo tre palmi al fondo per il meno; cavando beniſſimo tutta la gramigna, radiche, ed altre erbe, che ſuol facilmente produrre queſta ſorta di terra. Si coſtituiſca la ſuperficie del ſuolo, quando di ſua natura non foſſe in poſitura tale ch' abbia un poco di declive per più verſi, acciò poſſano ſcolare, e andarſene ſuperficialmente l' acque piovane, e la terra ſtia in maggiore attività, nè mai addormentata dalla ſoverchia umidità. Paſſati poi due o tre giorni dopo vangata, e pulita dall' erbe, radiche, ec. s' erpichi replicatamente tutta per più verſi, tanto che reſtino bene ſtritolate, e diſfatte tutte le groſſe, mezzane e minute zolle.

Dopo

Dopo vangata, erpicata, e pulita la terra, giunti circa a' ventiquattro, o venticinque del mese d' Aprile, che ne' paesi un poco caldi, è il vero tempo di seminare i Cocomeri si lavori coll' aratro grande, che faccia il solco largo due palmi e mezzo all' incirca, compresoci il lembo, o sia ciglio, facendo i solchi che vadano, per quanto sia possibile, per l' aria di Mezzogiorno, e tramontana, mettendo subito arata due solchi insieme, tirando col marrone un lembo, o come altri dicono, un ciglio addosso, e per meglio dire appoggiato all' altro, in maniera che vengano a formare una sola porca, o sia passata, larga cinque palmi all' incirca, in modo che dalla parte di Levante resti bassa al pari del fondo del solco già fattovi con l' aratro; e dalla parte di Ponente resti alta quasi quanto l' altezza del lembo: cosa che serve non solo per facilitare maggiormente lo scolo dell' acque piovane; ma anche perchè i semi de' Cocomeri (che di questa stagione tuttavia un poco fredda sono piuttosto difficili a nascere) possano godere più facilmente il benefizio dell' aria e del Sole, che mette la terra in maggior attività, facilitando, e accelerando la nascita ai medesimi semi, che tosto s' internano, e s' assicurano colle loro barbe nella terra.

Subito preparate le porche, o passate, come sopra s' è detto, si facciano con la vanga, in mezzo di ciascheduna porca, le buche, due palmi, e mezzo all' incirca larghe per tutt' i versi, e due profonde, acciò siano capaci di staja uno e mezzo di concime per ciascheduna, e lontane dodici palmi pure all' incirca una dall' altra; avuto riguardo, che non si ricontrino immediatamente, ma vengano sterzate per tutt' i versi, o come altri dicono, in quincunce, mettendovi poi il concime nella quantità sopra accennata, sempre pigliarlo, per non diminuirli la sua attività; tirandovi poi sopra la terra, benissimo stritolata, senza pigliarla niente affatto; facendo appunto sopra il concime per il lungo della porca coll' occhio del marrone un piccolo solchetto, chiamato comunemente occhiello, profondo per la grossezza di due dita, e lungo circa a un palmo; coll' avvertenza che sopra il concime vi resti per l' altezza di quattro dita di terra per lo meno; mettendo poi spartatamente in ciascheduno occhiello otto, o dieci semi

mi di Cocomero ſtati prima per tre o quattro giorni a rinvenire nell'acqua dolce, coprendoli toſto leggermente con terra ſottile, beniſſimo ſtritolata, e un poco arenoſa, acciò piovendo non faccia croſta, e impediſca la naſcita: Nè ſi faccia mai queſta facenda, mentre la terra ſia troppo bagnata; indugiando più toſto a ſeminarli qualche giorno più tardi, eziandio che ſi doveſſe aſpettare anche a' primi giorni di Maggio. Non potendo nè pure in queſto fare una ricetta, atteſa l'incertezza della ſtagione, dalla quale biſogna dipendere onninamente.

CAPITOLO III.

Del tempo di cominciare a preparare i concimi per li Cocomeri, e delle ſue neceſſarie qualità.

IL tempo di cominciare a preparare, e mettere all'ordine i ſughi, o ſiano concimi per li Cocomeri, egli è ſubito terminato il meſe d'Ottobre, toſto che ſi cominciano a cavare le vinacce dalle Tine, meſcolandole con l'altro concime, o ſia letame di Cavalli biadati, e di pecore, in tanta quantità, che ſiano metà concime di Cavalli, e l'altra metà tra concime di pecore, e vinacce; mettendolo ſubito in luogo, dove non poſſa piovere, meſcolandolo, e ſtritolandolo beniſſimo ogni quindici o venti giorni una volta, acciò ſi venga a ſmaltire, e farſi tutto d'una medeſima qualità; e caſo che reſtaſſe troppo aſciutto, come ſuole accadere, e che per queſta cauſa non poteſſe fermentare, nè pigliare il ſuo calore per ſmaltirſi, e tritarſi; in queſto caſo vi ſi metta ſopra tanta quantità d'acqua, che lo renda un poco bagnato da per tutto, facendo queſto ſubito meſcolato, acciocchè l'acqua poſſa più facilmente penetrarvi, e allargarſi da per tutto, tenendolo ſempre ammaſſatto, e unito ſtrettamente inſieme. Giunti poi al principio del meſe di Marzo, ſi conſideri la quantità del ſuddetto concime, e ſi pigli per la quinta parte all'incirca del ſterco di colombi, e di polli, ed un'altra quinta parte di lupini ſcottati in caldaja, meſcolando ogni coſa minutamente con la maſſa dell'altro concime: nè ſi laſci per quanto ſia poſſibile di pigliare un'altra quinta parte per lo meno di ceſſino, o ſiano materie groſſe, che

ſi ca-

ſi cavano dalle cloache delle caſe, meſcolandole col medeſimo concime, quale poi ſi meſcoli per due, o tre volte, tenendolo ſempre ammaſſato ſtrettamente inſieme. Venuto poi il tempo di ſeminare i Cocomeri, ſi metta nelle buche, fatte come ſopra ſi è detto, nella quantità di ſtaja uno e mezzo per ciaſcheduna; e ſaremo ſicuri di Cocomeri molto groſſi, di buccia ſoda, bella, nera morata, e di una paſta molto roſſa, ſalda, odoroſa, e ſaporita; purchè il ſeme ſia di buona razza; perchè ve ne ſono di moltiſſime qualità, ma è da ſaperſi, che i migliori ſono quelli, che fanno la buccia liſcia, nera morata, e il gambo lungo, coll'attaccatura rabeſcata, e di circonferenza grande più di un mezzo toleto, ed il fiore retondo, e grande quaſi come un teſtone; eſſendo queſti ordinariamente i migliori, i più peſanti, e i più durevoli; ma dall'altro canto maturano un poco più tardi degli altri; e la maggior parte ſogliono eſſere di ſeme nero, o capellino, benchè ve ne ſiano anche di ſeme bigio, ma pochiſſimi ſe ne trovano di ſeme roſſo. Aſſicurando ognuno, che la groſſezza, bellezza, e bontà de' Cocomeri, dipende in primo luogo dalla razza del ſeme, e molto dalla qualità del ſuolo, e de' concimi.

CAPITOLO IV.

Del tempo, e del modo di coltivare le piante de' Cocomeri.

IL tempo di cominciare a coltivare le piante de' Cocomeri non ſi può appunto limitare, poichè dipende dalla ſtagione, e conſeguentemente dalla naſcita anticipata, o poſticipata.

Sappiaſi adunque, che dieci, o dodici giorni dopo nati, vedendo che ſiano bene aſſicurati, e di buono e vivo colore da poterſi diſtinguere i migliori, ſe ne laſcino ſoli due gambi per buca, ſempre i più belli, purchè ſiano un poco lontani uno dall'altro; sbarbando immediatamente tutti gli altri più inferiori, e languidi. Creſciuti poi tanto ch'abbiano tre o quattro foglie, ſi zappi, e ſi ſmuova da per tutto il campo ugualmente la terra, ſollevandola diligentemente all'intorno delle piante, ricalzandole con avvedutezza il gambo fin all'

altezza delle foglie, senza pigliarla, nè ferrarla niente affatto, pulendola benissimo da tutte l'erbe, che vi fossero nate, appianando un poco le porche per la parte dell'aria di Ponente, in maniera che cominciano a fare la figura tanto da una parte che dall'altra, affinchè le piante de' Cocomeri restino sul più alto della porca.

Cresciute poi tanto ch'abbiano circa a un palmo e mezzo di tralcio, si zappi, si muova, e si pulisca nuovamente tutto il suolo della terra, appianandola ugualmente, massime intorno alle piante, ricalzandole con avvedutezza, voltando le punte de' tralci sterzatamente per tutt'i versi del campo, acciò lo riempino, e coprino da per tutto ugualmente; lasciando due stradelle che s'incrocino, dove s'impedisca che non vadano i tralci, tenendoli spesso voltati colle punte al di dentro del campo, affinchè si possa liberamente palleggiare senza offendere, nè calpestare i medesimi tralci, tenendoli guidati, e sterzati in maniera che non vi resti niente di terreno scoperto.

Cominciando poi a fiorire, e conseguentemente ad annodare i Cocomeri; di mano in mano che se ne vedono de' grossi, che pesino due, o tre libre, si piglino destramente per il gambo, posandoli in terra dalla parte del fiore, acciò possino crescere con maggior comodo, venendo poi più grossi, più tondi, e di migliore e più bella figura, tagliando i tralci più piccoli, che nati fossero da' tralci grossi e maestri, che hanno già prodotti Cocomeri, e questi si spuntino lontani più d'un braccio da' medesimi Cocomeri. Ma è da saperſi, che in questa tagliatura e spuntatura di tralci, o, come altri dicono, potatura, bisogna farla per mezzo di persone pratiche e intendenti, altrimenti si corre rischio troppo manifesto di fare un grosso male, essendo cosa molto facile di tagliare i tralci buoni, e lasciare i cattivi, ovvero spuntarli troppo corti, e intanto perder molto frutto; di modo che non avendo persone pratiche, io tengo per cosa certa, che possa essere più utile il lasciarli scorrere liberamente senza tagliarli, nè spuntar li tralci di sorta alcuna, più tosto che farlo per mezzo di persone, che non abbiano nè pratica, nè cognizione.

Avanzandosi poi la stagione sempre più calda, e giunti circa alli venti del mese di Luglio, e forse prima; e

ve-

veduto che le piante de' Cocomeri patiſchino per il troppo aſciuttore, s' adacquino immediatamente prima ch' abbiano cominciato a patire e ſoffermarli, facendo entrare placidamente l' acqua per il campo tanto che lo copra quaſi da per tutto; tenendolo così coperto per una notte intiera ovvero per cinque o ſei ore da mattina, acciò la terra abbia tempo d' inzupparſi da per tutto ugualmente. Levata poi l' acqua, ſi ſta per qualche giorno tanto che la terra ſia un poco aſsodata, ſenza paſseggiare il campo. Pratticando poi le medeſime diligenze di rivedere ſpeſso i Cocomeri, addirizzandoli, come ſopra ſi è detto; poichè una ſola adacquatura fattali copioſamente in tempo opportuno, è capace di condurre perfettamente i Cocomeri alla dovuta maturità.

TRATTATO

De' lavori, semente, potature ed altre cose, che accadono mese per mese.

CAPITOLO PRIMO.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Gennajo.

IN questo mese si seminano le Fave marzuole, la Scandella, l'Orzo, le Vecce, i Ceci rossi, le fave Napolitane negli Orti; ed in altri luoghi; si seminano i mochi, le Cicerchie, i Cavoli di più e diverse qualità, i semi delle Pera, Mela, ed altri frutti.

Si fanno i vivai di puppole, o come altri dicono, Uovoli d'Ulivo, i vivai d'Ulivastrelli selvatici, che nascono dal seme, i vivaj di Gelsi, i vivaj di Peri, Meli, Susini selvatichi, pruni bianchi, ed altro.

Si fanno le sottomesse, o siano propaggini di Viti di buona razza, i Cannaj, o come altri dicono Canneti, le fosse da Ulivi, Viti, ed altre piante.

Si piantano gli Ulivi di tutte le sorte, i magliuoli delle Viti, i Gelsi di tutte le sorte, i frutti di diverse sorte, le Rose, i Noci, i Nocelli, o siano Nocciuoli, gli Ontani, le Vetrice, ed altre piante simili negli Argini de' Fiumi; ed in altri luoghi, per difesa de' beni; si piantino i Melagrani, le Cipolle, massime le bianche, e gli Agli.

Si governano gli Ulivi, magliuoli, Gelsi, ed altre piante piantate del medesimo anno, quando non si sia potuto farlo di Novembre, e Decembre, che sono i mesi molto più propri per queste facende; si governano gli Ulivi, le Viti, ed altre piante vecchie.

Si potano gli Ulivi, ed altre piante; le Viti, mentre non siano giornate troppo fredde, e rigide; si potano i Peri, Meli, ed altre piante di frutti.

Si tagliano i legnami da segare per farne travi, ed altri diversi lavori, le legna per il fuoco; si tagliano, e s'appuntano i pali, e le Calochie, essendo questa la più vera, e la più sicura stagione, perchè resistono molto più.

Si

Si rivedono, e s' accomodano i canali e le foſſe, che ſervono per li ſcoli dell' acque, acciò queſte portino via meno terra che ſia poſſibile, maſſime nelle Colline, ed in altri luoghi montuoſi, e ſcoſceſi, dove ſogliono far danni, che portano ſeco peſſime conſeguenze, benchè a prima faccia pajano di poca conſiderazione.

Si rivoltano, e ſi meſcolano più volte i concimi.

Si ammazzano i Majali, ſalando i preſciutti, e la carne.

Si radunano, e ſi ſtagionano i ſemi di tutte quelle frutta che marciſcono, e che ſi mangiano alle tavole.

Si rivedono più volte l' Uve, e le frutta, eſitando ſempre quelle più fatte.

Si ſentono, e ſi mutano quei Vini, che ne hanno biſogno, eſitando ſempre i più fatti e vizioſi.

Si riempiono più volte le Botti, particolarmente ne' tempi umidi, e piovoſi.

Si rivedono i Beſtiami, che tengono alle ſtalle i Contadini, maſſimamente le Pecore, pigliando nota di tutte quelle che hanno figliato, e che devono figliare.

Si cominciano a ſcuotere, raccogliere, e ſtagionare le Ulive; ſi tagliano le Canne; ſi legano le cime dell' inſalate per farle bianchire.

Si rivedono eſattamente le poſſeſſioni, tenendo riſvegliati i Contadini, acciò facciano le dovute, e neceſſarie faccende; ſi rivedono le caſe che abitano i Contadini, oſſervando ſe vi ſiano travi, o altre cole, che minaccino rovina, per rimediarle ſempre colla minore ſpeſa; ſi rivedono i Grani, ed altre robe, eſitando ſempre le più imperfette; ſi rivedono minutamente i Boſchi, e le vernacchiate, o ſiano palaje, o pollonetti, particolarmente di queſta ſtagione, in cui i medeſimi Contadini ſogliono far molti danni; ſi rivedono i concimi, fieni, paglie, ed altri ſtrami, che hanno i Contadini, acciò ſiano con qualche timore, e li vendino più difficilmente.

Si tengono ben ſerrati, e caldi gli Oliari, o ſiano coppaje, o magazzini, acciò non s' accagli mai l' olio.

CAPITOLO II.

De' lavori, ſemente, potature, ed altre coſe da farſi nel meſe di Febbrajo.

IN queſto meſe ſi ſeminano le Fave marzuole, la ſcandella, l'Orzo, e le Vecce, i Ceci roſſi, le Fave napolitane negli Orti, ed in altri luoghi; ſi ſeminano i mochi, le Cicerchie, i Piſelli, il Grano marzuolo, li Noccioli dell'Ulive, li Noccioli delle Perſiche, li Noccioli delle Prune o ſiano Suſine, li Noccioli delle Ciriege, o ſiano Ciliege, i ſemi delle Pera e delle Mela, le Noci, e le Nocelle, il ſeme de' Cipreſſi, il ſeme degli Aranci forti, che ſono i migliori, il ſeme degli Sparagi, ſi ſeminano molti e diverſi ſemi d'erbaggi da Orti, le mandole, il ſeme del fieno nelle terre prattive, ed in altri luoghi.

Si fanno i vivai d'Uovoli d'Ulivo, i vivai d'Ulivaſtrelli ſelvatici, che naſcono dal ſeme, i vivaj di Gelſini, i vivai di Peri Meli, Suſinelli ſelvatici, Pruni bianchi, e altro, ec.

Si fanno le ſottomeſſe, o ſiano propaggini di Viti di buona razza, ſi fanno le foſſe da Ulivi, Viti, e altre piante.

Si piantano i Canneti, i frutti di più e diverſe ſorte, gli Ulivi, i Gelſi, i magliuoli delle Viti, gli Alberelli, e come altri dicono, pioppetti, le ſaliche, le mazze de' ſalci, le mazze delle Pera cotogne, i Melagrani, gli Ontani, le Vetrice, ed altre piante ſimili, negli Argini de' Fiumi, ed in altri luoghi per difeſa de' beni; ſi piantano le mazze del roſmarino, i rami della Salvia, gli Agli, e le cipolle, i Cavoli di diverſe ſorti, ed altri erbaggi; ſi piantano i Caſtagnuoli nelle Selve, e le radiche degli Sparagi, le Fraule, le Flambueſe, o come altri dicono, lampioni, e le piante del Rebes.

Si cominciano a fare gl'Innesti di quelle piante, che cominciano a muovere, e mettere più anticipatamente.

Si tagliano le canne, i legnami da ſegare per farne travi, ed altri diverſi lavori, quando non ſi ſia fatto al principio d. Gennajo, ch'è la ſtagion più propria. Si tagliano, e s'appuntano i pali, ma queſto pure anderebbe fatto del meſe di Gennajo; e ſi tagliano le legna per il fuoco.

Si

Si potano, e si cominciano a legare, e piegar le Viti. Si potano gli Ulivi, gli Agrumi di tutte le sorte, le piante de' frutti di tutte le sorti.

Si governano le piante di tutte le sorte, i prati, e i canneti.

Si riempiono più volte le botti; si sentono i Vini, esitando sempre i più fatti, e viziosi.

Si rivedono più volte l'Uve, e le frutta, esitandosi sempre quelle più fatte.

Si raccattano, e si stagionano i semi di tutte quelle frutta, che si mangiano, e marciscono.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, esitando le più imperfette.

Si rivedono al solito i canali, e le fosse che servono per i scoli dell'acque, si rivedono i Boschi, e le palate, acciò i Contadini facciano meno danni che sia possibile; si rivedono minutamente le Vigne, ed i filari delle Viti, obbligando i Contadini a riempire i luoghi voti con propagini, o con magliuoli di buona razza; e si fanno gl'innesti delle Viti.

Si puliscano dall'erbe le porche degli Sparagi.

Si mescolino più volte i concimi.

Si proibiscano i Bestiami dalle praterie, che sono in luoghi caldi, e conducono presto il fieno.

CAPITOLO III.

De' lavori, semente, potature, ed altre cose da farsi nel mese di Marzo.

IN questo mese si semina il Grano marzuolo, il Lino marzuolo, la Scandella, le Vecce, l'Orzo, le Fave marzuole, le Zucche nere; avvertendo che tutte le suddette robe si seminano al principio del mese. Si semina la Canapa, i Cetrioli, il Basilico, il seme della lattuga dall'Estate, il seme delle more di Gelso, il seme delle Pastinache, il seme delle Bietole, il seme de' Carcioffi, il seme di diversi erbaggi per insalate, e per odori. Si semina ancora il seme de' Capperi, de' Porri, de' Cavoli neri di diverse sorti, i semi degli Aranci forti, il seme di diverse qualità di fiori, il seme de' Cipressi. Si seminano le mandorle, le noci, le nocelle, i semi delle pera, e delle mela, e il seme del fieno nelle terre prative, ed in altri luoghi.

Si piantano gli Ulivi, i Magliuoli, i Gelsi, i rami di Fichi, le piante de' frutti di diverse sorte, a riserva di alcune che mettono anticipatamente, come sarebbero Mandorli, Persichi, Nocelli, e simili frutti da osso. Si piantano gli Alberelli, le Saliche, gli Ontani, e le Vetrice negli argini de' Fiumi; ma sarebbe meglio farlo ne' mesi di Novembre, o di Febbrajo. Si piantano le mazze de' Salci ne' canali, ed in altri luoghi. Si piantano le piante degli Agrumi, le mazze di Rosmarino, le rame della Salvia, diverse qualità d' erbe per insalate, e per odori. Si piantano le mazze de' Peri, o siano Meli cotogni, i Cavoli cappucci, i Cavoli piacentini, o, come altri dicono, Verzotti, o lombardelli, i Cavoli neri, le Fraule, le Cipolle, e diverse qualità d' insalate.

Si terminano di potare, piegare, e legare tutte le Viti. Si fanno le sottomesse, o siano propaggini di Viti di buona razza.

Si potano le piante de' frutti di tutte le sorte, le piante degli Agrumi, gli Ulivi, i Capperi, i Gelsomini di tutte le sorte.

Si piantano i Canneti,

Si fanno i vivaj di Gelsini, i vivaj d' Uovoli d Ulivo, d' Ulivastrelli selvatici, che nascono dal seme; i vivaj di Peri, Meli, Susinelli, Pruni bianchi, e simili, ec.

Si fanno gl' innesti di più e diverse sorte di frutti.

Si scalzano, e si governano gli Ulivi, e le Viti, i Gelsi, frutti, ed altre piante; ma è sempre più utile e vantaggioso farlo ne' mesi passati.

Si riconoscono i Canali, e le fosse, che servono per li scoli dell' acque.

Si accomodano le Colombaje, rimettendovi i cestini a' loro soliti posti.

Si sarchiano e si puliscono i Grani dall' erbe, dalle veccie domestiche e selvatiche.

Si colgono le Pine.

Si accomodano, e si rifanno quei poggi o cigli caduti nella passata invernata.

Si mettono a utile le Cavalle, e le Somare, facendole figliare anche a' Muletti.

Si rivedono più volte l' Uve, e le frutta, esitando sempre le più imperfette.

Si riempiono più volte le Botti, e si sfemmono più volte i vini, esitando i più fatti e viziosi.

Si

Si comincia a vangare la terra per seminarla a saggina, ed altre biade.

Si riconoscono tutt' i Bestiami, che tengono i Contadini, ricordandoli che governino più del solito que' vecchi per poterli esitare a' primi mercati di Giugno; e si proibiscono i bestiami da tutte le praterie.

Si tagliano e si conservano sotto la terra gentile, ovvero rena fresca; le mazze di gelso, per cavarne poi gli anelletti per fare gl' innesti; e si scelgono, si tagliano, e si conservano come sopra, i capi delle viti di buona razza, per farne poi gl' innesti.

Si rivedano i grani ed altre robe, esitando sempre le più imperfette.

Si rivedano i Boschi, terminando di tagliare le legna per il fuoco.

Si mescolano, e si rivoltano più volte i concimi.

Si comincia a pensare a trovare le famiglie per quei Poderi, che si vogliono mutare i Contadini; essendo questa una cosa di somma importanza, ed altrettanto difficile a trovare famiglie che siano veramente buone.

CAPITOLO IV.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese d' Aprile.

IN questo mese si vangano le terre per seminarle a Saggine, Migli, Panichi, Grani turchi, ed altre biade; e si vangano al fondo più del solito le terre, che devono servire per uso de' Cocomeri, Zatte, Meloni, o siano poponi, e simili.

Si seminano le Saggine tanto quelle per mangiare, che l' altre chiamate spargole, che servono per uso di granate. Si semina il Miglio bianco, e giallo, il panico come sopra, i Cocomeri, le Zatte, ed i Meloni, le Zucche di tutte le sorte. Si semina il seme delle Viglie, che servono per Granate grandi per uso dell' Aje. Si seminano i Ceci bianchi, i faggiuoli di tutte le sorte, il finocchio dolce, il Gran turco, o, come altri dicono, il Formentone, e si semina il seme delle More di Gelso. Si seminano i Capperi, i Piselli, e molti, e diversi semi d' erbaggi da Orti. Si semina il seme de' Porri, de' Cetrioli, della Canapa, de' Meloni dall' In-

ver-

verno, il seme di diverse qualità di Cavoli, de' Ravanelli, e delle radici.

Si piantano i Cavoli Cappuccini, i Cavoli Piacentini, e diverse qualità d' insalate lattughe. Si pianta il Sermollino, o, come altri dicono, peporino e altre diverse qualità d' erbe odorose.

Si piantano gli Ulivi nelle terre forti, e sottoposte alla soverchia umidità; laddove nelle terre gentili, ed ascintte, è sempre più utile, e vantaggioso il piantarli più anticipatamente che sia possibile. Si piantano i magliuoli delle Viti nelle terre come sopra, i rami de' Fichi, le piante degli Agrumi, gli Alberelli, i Gelsi, le Saliche, i Peri, Meli, Susini, ed altre piante di frutti.

Si fanno i Vivaj d' Uovoli d' Olivo, i Vivaj d' Ulivastrelli selvatici, che nascono dal seme; vivaj di Gelsini, di Peri, Meli, Susini selvatici, Pruni bianchi, e simili; avvertendo che questi suddetti vivaj anderebbero fatti al principio del mese, quando non si siano fatti ne' mesi di Febbraio e Marzo, che sono i tempi molto più propri.

Si fanno gl' Innesti di più e diverse sorte di frutti, siccome gl' innesti de' Gelsi, e de' Castagni.

Si mette a nascere il seme de' bachi da seta.

Si potano i Gelsomini, gli Ulivi, le piante de' Frutti; e si potano, e si mutano da un vaso all' altro le piante degli Agrumi.

Si comprano gli Agnelli di razza grossa per allevarli, e farne Castrati, o come altri dicono, mannerini.

Si pulischino i Grani dall' erbe, e dalle Vecce selvatiche, e domestiche.

Si riempiono più volte le botti, e si sentono i Vini, esitando sempre i più fatti, e viziosi.

Si rivedono più volte l' Uva, e le frutta, esitando quelle più fatte.

Si rivedono minutamente le possessioni, chiamando i Contadini, facendo i conti campo per campo delle Fave, Scandelle, Vecce, Orzi, e altro che hanno seminati, per vedere se ricontrano almeno all' incirca col seme datoli.

Si mescolano più volte i concimi.

Si rivedono i Bestiami, e le pecore che tengono i Contadini, pigliando nota degli allevi nati quell' anno.

Si comincia a tendere agli Ortolani passata la metà del mese.

Si

Si ſcoprono i boſchetti degli Agrumi, vangando e governando ſubito il terreno.

Si cavano dagli ſtanzoni le piante degli Agrumi.

Si rivedono minutamente le ſelve, dove ſi ricavano, e s' accomoda gli aquai, o ſiano rattegni per l' acque intorno al piè de' Caſtagni, eſſendo coſa molto importante, e neceſſaria.

CAPITOLO V.

De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Maggio.

IN queſto meſe ſi ſemina il Miglio bianco, e giallo, il Panico come ſopra, i Ceci bianchi, i Faggiuoli di tutte le ſorte, i Cocomeri, i Meloni, e le Zatte, i Meloni dall' Inverno, le Zucche di tutte le ſorte, i Cetriuoli, gli erbaggi da Orto di diverſe ſorte, i ſemi delle radici, e ravanelli, il Gran turco, o ſia Formentone, la Saggina, anticipando più che ſia poſſibile non ſolo per queſta, ma per tutte l' altre coſe ſuddette, poiche paſſati dieci o dodici giorni del meſe, ce ne andiamo troppo nel tardi, e ſi fanno più ſcarſe le raccolte.

Si piantano i Cavoli fiori, ed altri di diverſe ſorte, i Porri, i Sedani, diverſe qualità d' inſalate, ed altri erbaggi.

Si cavano le foſſe che ſono accanto alle terre vangate del medeſimo anno.

Si comanda a' Contadini che governino più del ſolito i Beſtiami vecchi per venderli a' mercati di Giugno, non oſtante la perdita.

Si toſano le pecore.

Si ſcacchiano, o come altri dicono, ſi sbaſtardano le Viti, levando tutt' i capi ſenz' Uve, ed altri baſtardi, inutili, e dannoſi.

Si ſcacchiano le piante de' Peri, e degli Agrumi, levando tutte le nuove ſortite, ſuperflue, inutili, e dannoſe.

S' inneſtano gli Ulivaſtrelli ſelvatici, cominciando al principio del meſe, pigliando ſempre le mazzette domeſtiche da Ulivi gagliardi, e di buona razza.

Si rivedono minutamente i Beſtiami, che tengono i Contadini, e ſi vendono ſubito tutti quelli che moſtrano di voler far poco buona riuſcita, per non tenerli

(come

(come ſuol facilmente accadere) tutta la State con poco o niente d' utile.

Si puliſchino i grani dall'erbe, e dalle Vecce ſelvatiche ; ſi puliſchano i Lini, e le Canape come ſopra.

Si cominciano a ſarchiare, e diradare i Grani turchi, e le Saggine.

Si ſarchiano, e ſi diradano i Cocomeri, Zatte, Meloni, Zucche, Cetriuoli, e ſimili, laſciando ſolamente un gambo, o due per buca ; ſi comincia a diradare, e ſarchiare il Miglio, Panico, Ceci, Faggiuoli, e ſimili.

Si colgono, e ſi ſtillano le roſe, altri fiori, ed erbe medicinali.

Si rompono, o, come altri dicono, ſi ſmaggeſano le terre per ſeminarle a Grano nel medeſimo anno.

Si preparano, o ſi mettono all' ordine i vaſi chiamati bugni per i nuovi ſciami dell' Api.

Si cominciano a zappare le Vigne, ed i filari delle Viti, tagliandoli ſempre tutte le barbe che ſi trovano fra le due terre, e nel medeſimo tempo, ſi levano (non ſolo per il fuſto vecchio, ma anche per il capo piegato di quell' anno) tutte le ſortite che ſi vedono ſenz' Uve, ed altre ſuperflue, inutili, e dannoſe.

Si potano, e ſi puliſcono i Gelſi ſubito colta la foglia, cominciando a coglierla ſempre dalle piante più giovani.

Si cercano i Prugnoli.

Si traſportano le legna alle Città.

Si marchiano i Cavalli.

Si caſtrano i Beſtiami.

Si tende agli Ortolani.

Si meſcolano più volte i concimi.

Si riempiono più volte le botti, e ſi ſentono i Vini, eſitando i più fatti, e vizioſi.

Si rivedono più volte l' Uve, e le frutta ; ſi fanno gl' Inneſti degli Agrumi, , e de' Caſtagni ne' Paeſi alti.

Si tagliano le piante de' Carcioffi al pari della terra ſubito terminati di cogliere, e ſi tagliano le piante delle Fraule ſubito terminate di cogliere.

Si rivede ſpeſſo, rivoltando e ſtagionando il Formaggio, acciò ſi conſervi bene, perchè non tenendolo ben cuſtodito, facilmente ſi guaſta.

De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Giugno.

CAPITOLO VI.

IN queſto meſe ſi sbarbano, ſi ſeccano, e s'ammucchiano i lini, vangando ſubito quel terreno per ſeminarlo a miglio, e faggiuoli dall' occhio, che ſono le coſe più proprie per queſta ſorta di terreni ſcelti per i lini.

Si ſarchiano, e ſi ricalzano i Grani turchi, e le Saggine, i Migli, Panichi, Ceci, Faggiuoli, e ſimili; ſi ſarchiano, e ſi ricalzano i Cocomeri, Meloni, Zatte, Zucche, Cetriuoli, ec.

S'inneſtano gli Agrumi, Peri, Ballocecchi, o ſiano meliachi, ec.

Si cava il ſeme delle more de' Gelſi, che ſiano perfettamente mature.

Si zappano le Vigne, ed i filari delle Viti, tagliandoli ſempre tutte le barbe che ſi trovano fra le due terre, e ſi ſtrappino, o ſi taglino tutte le nuove ſortite inutili e dannoſe.

Si meſcolano, e ſi rivoltano più volte i concimi.

Si vendono i beſtiami Vaccini, maſſime i vecchi, non oſtante la perdita.

Si potino, o come altri dicono, ſi ſpuntino i tralci de' Meloni, Cocomeri, Zucche, e ſimili.

Si ſegano, ſi ſtagionano, e ſi ripongono i fieni, facendoſi prima e dopo, ſecondo che ſono i paeſi più caldi, o più freddi, e le terre più o meno pronte, e attive.

Si cominciano a ſegare, abbicare o abbarcare i Grani, Vecciati, Segalati, ed altre robe.

Si licenziano i Contadini, facendoſi prima o dopo, ſecondo che porta il coſtume del paeſe.

Si potano, e ſi puliſcono i Gelſi, ſecondo che richiede il loro biſogno.

Si riempiono più volte le botti, ſentendoſi i Vini, eſtcando ſempre i più fatti, e vizioſi.

Si rivedono l'Uve e le Frutta, quando ve ne ſiano.

Si diradano, o, come altri dicono, ſi ſcannellano i Cannaj, tagliando ſolamente qualchedunа delle cannucce più ſottili e minute, che non vengono mai buone da nulla, con l'avvertenza di non tagliarne mai

una

una ceppaja tutte affatto, ancorchè siano piccolissime; ma solamente si diradano, non levandone mai più che la terza parte, e le più miserabili.

Si cominciano a rompere e lavorare le terre subito abbicato, o abbarcato il Grano per seminarle a Miglio, Faggiuoli, e fagginelle per i Bestiami.

Si sarchiano i vivaj d'Ulivi, di Gelsi, di Castagnuoli, e d'altri frutti, tenendoli sempre benissimo puliti, e netti da tutte l'erbe, e per quelli che fossero innestati e attaccati, è necessario rivederli esattamente una volta o due la settimana; levandoli tutte le sortite selvatiche, ed altre superflue, e dannose, venute sopra il domestico.

S'allacciano, e si legano leggermente i capi delle Viti, obbligando i Contadini a farlo prima che comincino a segare il grano, ed altre robe.

Si travasa, o come altri dicono, si muta l'Olio da un vaso all'altro, cavandolo dalle sue fondate, e deposizioni, quali si ristringono tutte insieme, in uno o più vasi, come ho detto nel secondo Capitolo del trattato dell'Ulive, e dell Olio.

Si cominciano a cavare le cipolle, e le radiche de' fiori, osservando però che siano compiutamente perfezionate, mettendosi ad asciugare in luogo sano ed arioso, ma non esposto al Sole.

Si coglie il seme delle Rape, del Trifoglio, o sia erba Lupina.

S'obbligano i Contadini, che mentre legano, scelgano, e mettino da parte il grano necessario da serbarsi per seminare il medesimo anno; essendo questa una cosa di somma importanza.

Si coglie il seme de' Cavoli dall' Inverno.

Si rivede spesso, rivoltando e stagionando il Formaggio, acciò si conservi bene; perchè non tenendolo ben custodito facilmente si guasta.

CAPITOLO VII.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Luglio.

IN questo mese si terminano di segare, abbicare, o abbarcare i Grani, Vecciati, Segalati, Fave, Orzi, Scandelle, ed altre robe.

Si

Si lavorano, o come altri dicono, si rompono quelle terre che devono seminarsi di Grano Vecciato, e segalato per raccolte dell'anno venturo.

Si ricalzano i migli, panichi, ceci, faggiuoli e simili prima di cominciare la battitura delle robe.

Si battono i Grani, Vecciati, Segalati, ed altre robe, cominciando a pulirle, secctarle, e stagionarle perfettamente subito battute.

Si tagliano le piante de' Carcioffi, e delle Fraule, adacquando subito l'une, e l'altre.

Si piantano le Cipolle Porraje, o, come altri dicono, i cipolloni; ed alcune cipolle di razza piccola, chiamate scalogni.

Si seminano le Sagginelle per i Bestiami, purchè si faccia al principio del mese; seminando nel medesimo terreno rape, ramolacci, e ravanelli mescolate con la Saggina.

Si fanno gl'Innesti di meliache, o siano ballacocche.

Si potano i tralci de' Cocomeri, Meloni e simili.

Si mettono a utile le Vaccine.

Si rivedono, e si sciorinano i pani lani per liberarli dalle tarme.

Si cominciano a ritirare gli affitti, e le mezzanità delle raccolte benissimo pulite e stagionate, avvertendo che i Contadini mezzajoli diano conto di tutte quelle robe che hanno già prese, e consumate per loro vivere, e per pagare i loro debiti, rasse di Compagnie, ec.

Si cominciano a ricomprare i Bestiami per riempire le stalle già vuote, non aspettando che i Contadini ne facciano loro l'istanza, perchè la maggior parte nè pur vi pensano, e intanto stanno quasi tutta la state con poco o niente di Bestiame, perdendo insieme l'utile, e il concime.

Si rivedono le case, che abitano i Contadini, osservando se vi siano cose che minacciano rovina, per rimediarle sempre colla minore spesa; essendo verissimo che di questa stagione è molto più facile il trasporto de' materiali, e de' legnami.

Si travasa l'olio di fondi verso la fine del mese, separando il buono venuto a galla: e l'altro torbido ed inferiore si ristringa in uno, o in più vasi posti in una stanza più calda, come ho accennato nel secondo Capitolo del trattato dell'Ulive, e dell'Olio.

Si

Si rivede ſpeſſo il Formaggio, rivoltandolo, ungendolo, e ſtagionandolo, acciò ſi conſervi bene, perchè altrimenti facilmente ſi guaſta.

CAPITOLO VIII.

De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Agoſto.

IN queſto meſe ſi fanno i Vincigli di fraſche di Quercia, d'Alberi, o ſia Pioppo, che ſono i migliori, e d'altre qualità d'alberi per uſo de' Beſtiami.

Si ſegano, e ſi ſtagionano le Felci per far letto alle pecore, ed altri beſtiami, facendo queſte il concime molto migliore e più ſoſtanzioſo, e attivo della Paglia, delle foglie, e di qualſivoglia altra coſa.

Si cominciano a ſeminare i Lupini, l'Orzo, il Trifoglio, ed altre erbe, che devono ſervire per paſtura de' beſtiami; ma ſarebbe bene che il terreno foſſe bagnato.

Si erpicano, e ſi cominciano a rompere la ſeconda volta le terre, cominciandole a preparare, e mettere all'ordine per le ſemente de' grani, Vecciati, ſegalati, ec. pulendole beniſſimo dalla gramigna, ed altre erbe, radiche, ec.

Si colgono, ſi battono, e ſi ſtagionano i Migli, Panichi, Ceci, e Faggiuoli, ſeminati d'Aprile e Maggio.

Si sbarbano, ſi battono, e ſi ſtagionano i lupini.

Si mettono a macerare i Lini, e le Canape.

Si fa l'Agreſto, o come altri dicono, l'agreſta prima della metà del mele.

Si cavano i foſſi, maſſime nei luoghi padulinghi, e molto umidi.

Si fanno, e ſi cavano i foſſetti, che ſervono per lo ſcolo dell'acque delle terre prative: coſa molto utile e neceſſaria.

Si terminano di pulire, ſeccare, e ſtagionare i Grani, ed altre robe.

Si pianta l'Inſalata detta Indivia.

Si cominciano a cogliere, e vendere l'Uve praticce.

Si mettono a utile le Vaccine.

Si cominciano a ſeccare, e ſtagionare i Fichi.

Si rivedono, e ſi mettono all'aria i panni lani.

Si ſemina il ſeme dell'Inſalate, Lattughe capucce, i Ramolacci, i Ravanelli.

Si

Si trapiantano i Sedani in ſolchetti, adacquandoli ſubito.

Si cominciano a ſeccare, e ſtagionare le Mela, Perſiche, Suſine, ed altre frutta.

Si ſentono i Vini, eſitando ſubito tutti quelli che non ſi trovano totalmente ſani e perfetti.

Si rivedono tutte quelle piante piantate nel medeſimo anno; e trovando che patiſchino l'aſciuttore (come ſuol facilmente accadere,) ſarebbe beniſſimo fatto l'adacquarle copioſamente, almeno i Gelſi, ed i Fichi, che ſono più ſoggetti a patire dell'altre piante.

Si rivedono minutamente i poderi poſti in Colline, ſollecitando almeno i Contadini mezzajoli, che rompino le terre, zappandole più al fondo che ſia poſſibile, purgandole dall'erbe, e dalle radiche, mettendole all'ordine per la ſementa del Grano ed altre robe. Queſta coſa è molto neceſſaria in quei poderi, che ſono alle mani di Donne, e di Garzoni.

Si rivedono le Vigne, ed i filari delle Viti, alzando un poco i capi piegati nel medeſimo anno, per alzare un poco l'Uve dalla terra,

Si piantano le Cipolle porraie, o, come altri dicono, Cipolloni.

Si rivede, e ſi rivolta ſpeſſo il formaggio, ungendolo, e ſtagionandolo, perchè altrimenti riſcalda, e ſi guaſta, particolarmente in queſto meſe.

CAPITOLO IX.

De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Settembre.

IN queſto meſe ſi rimondano, e ſi cavano le foſſe, facendovi i dovuti rattegni, affinchè l'acqua delle groſſe pioggie non porti via molta terra, coſa molto utile, e neceſſaria nelle poſſeſſioni poſte in Colline.

Si rivedono le vigne, ed i filari delle Viti, alzandoſi l'Uve che toccano la terra, e ſcoprendo quelle troppo adombrate da' pampani.

Si ſemina il Lino, i Lupini da ſeme, la Vena, ed altre erbe per paſtura de' Beſtiami.

Si rivedono, s'accomodano, e ſi mettono all'ordine le Tine, Tinelle, Bigoncie, ed altri arneſi per uſo della Vendemmia.

Si comincia a ſeminare il Grano nelle terre forti; che ſono in paeſi un poco ſoggetti al freddo, non trattandoſi delle montagne alte, dov'è neceſſario ſeminarlo di Luglio, e Agoſto.

Si ſegano, ſi battono, e ſi ſtagionano, i Migli, Panichi, Saggine, Faggiuoli dall'occhio, ſimili, ec.

Si rompono, o, come altri dicono, ſi sbroccano, s'accomodano, e ſi preparano quelle terre, dove erano già ſeminati i Migli, ſaggine, ed altro, per ſeminarle a Grano, Vecciato, ſegalato, ec.

Si colgono, ſi ſeccano, e ſi ſtagionano i Fichi.

Si cominciano a cogliere verſo la fine del meſe le frutta dall'Inverno, che ſono in paeſi caldi, e moſtrano d'eſſer fatte.

Si colgono le Zucche da ſerbarſi all'Inverno, mettendole per qualche giorno al Sole, ed all'aria aperta.

Si viſitano eſattamente le ſtalle de' Contadini; e trovandovi Beſtiami incapaci di buona riuſcita (che ſi conoſcono facilmente,) ſi vendano, benchè comprati nel medeſimo anno, e che vi ſia della perdita, ricomprandoli ſubito più ſcelti, e capaci di migliore, e più ſicure ſperanze; non laſciandoſi perſuadere in contrario dalle ſognate, e falſe ragioni de' Contadini di corta viſta, già affezionati a quella ſorta di Beſtie; e benchè forſe conoſchino la perdita, o il poco utile, ſi luſingano vanamente, e intanto ſi perde inutilmente il tempo, e le fatiche.

Si terminano di comprare tutti quei Beſtiami Vaccini, ed altri che mancano alle ſtalle.

Si vendono le Pecore per ſtima de' Contadini vecchi o nuovi.

Si contraſſegnano tutte quelle Viti, dalle quali ſi vogliono ſtaccare i Magliuoli.

Si cominciano a cogliere verſo la fine del meſe l'Uve da ſerbare, che ſono in paeſi caldi, e moſtrano d'eſſer fatte.

Si accomodano, e ſi cominciano a tendere alla fine del meſe l'Uccelliere, o, come altri dicono, boſchetti, o fraſconaje.

Si rivedono alla fine del meſe eſattamente i poderi, oſſervando contadino per contadino quanto terreno abbiano preparato e meſſo all'ordine per ſeminarlo a Grano, Vecciato, ſegalato, ec. per vedere la qualità del

ſe-

ſeme, che può biſognarli, acciò le coſe vadano à dovere; e queſto è ſolamente per quei Contadini mezzajoli, alli quali il Padrone è obbligato a dare la metà del ſeme: coſa che non ſarebbe mal fatta, anche a' Contadini affituarj, maſſime a quelli un poco pigri, e che poco l'importa il pagare, o nò.

Si colgono le Mandorle, le Noci, e le Nocelle; mettendole a ſeccare, e ſtagionare, acciò ſi mantenghino buone.

Si trapianta l'inſalata Indivia per l'Inverno; e ſi trapiantano i Cavoli neri dell'Inverno.

Si ſeminano le Bietole, gli Spinacci, l'inſalate lattughe cappucce dall'Inverno, quando non ſi ſia fatto nel meſe d'Agoſto.

Si ſeminano le Fave napolitane negli Orti, ed in altri luoghi, i Piſelli ne' ridoſſi caldi per averli anticipati.

Si colgono l'Ulive per indolcirle.

Si ſalano, e ſi ſeccano i funghi.

Si toſano le Pecore.

Si trapiantano le Fragole ne' Giardini, ed in altri luoghi, adacquandole ſubito piantate.

Si contraſſegnano, ovvero ſi ſcapezzano tutte le Viti di cattiva razza, per inneſtarle a ſuo tempo; o pure sbarbarle, e tirarvi delle proppagini d'altre viti; o mettervi de' magliuoli di buona razza.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, eſitando ſempre le più imperfette.

Si raccattano i ſemi di tutte le frutta, che ſi mangiano alle tavole, mettendoli ſeparati ſorta per ſorta.

Si meſcolano più volte i concimi.

Si caſtrano i Vitelli, ed altri beſtiami.

Si travala la ſeconda volta l'Olio da' fondi, ſeparando il chiaro e buono dal torbido e cattivo, come hò inſegnato nel ſecondo Capitolo del trattato dell'Ulive, e dell'Olio.

Si piantano le Cipolle, e le radiche di diverſi fiori:

Si piantano le Cipolle porraje, o, come altri dicono, i Cipolloni, e le Cipolle del zafferano paſſata la metà del meſe.

Si rivolta, s'unge, e ſi ſtagiona il Formaggio; facendolo ſpeſſo, perchè altrimenti facilmente riſcalda, e va a male.

Si piantano le talle, o, come altri dicono, i tralci delle Viole di tutte le sorte.

S'innestano i persichi a scudetto, al principio del mese, ovvero alla fine d'Agosto.

Si stallano, e si piantano i Carcioffi, e si piantano i mazzocchi per insalate.

CAPITOLO X.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese d'Ottobre.

IN questo mese si colgano le frutta dall'Inverno, purchè siano compiutamente fatte; non potendosi limitare appunto il tempo, perchè un anno si fanno più presto, e l'altro più tardi; essendovi anche la sua differenza da una qualità all'altra; neppure si fanno tutte in un tempo quelle che sono sopra un'istessa pianta, benchè d'una medesima specie; e perciò anche in questo si ricerca qualche sorta di prattica, e di cognizione, come ho insegnato nel Capitolo del Trattato delle piante de' Peri.

Si colgono l'Uve da serbare.

Si vendemmiano l'Uve per fare i Vini.

Si coglie il Zafferano verso la fine del mese.

Si salano, e si seccano i funghi.

Si semina il grano, il Vecciato, e Segalato, il Farro, le lenticchie, la vena, la spelta, il seme dell'indivia, lattuga, ed altri erbaggi; si seminano le Fave napolitane negli Orti, ed in altri luoghi, i Piselli, le Fave vernine.

Si rivedano, e si puliscano benissimo le Cantine, mettendo all'ordine tutte le Botti, osservando esattamente quelle ch'avessero cattivi odori, o che vi fosse marcito il Vino, empiendo sempre le migliori, e più sane di quei Vini più nobili, e delicati, che devono servire per le tavole de' Padroni, e di quelle che si vogliono serbare alla state, mettendo queste botti sempre nelle migliori Cantine.

S'imbottano i Vini, facendo i dovuti necessari assortimenti, destinando i più deboli e fiacchi, per esitarli nell'Inverno; i mediocri per la Primavera; ed i migliori, e più sani per la State, e per l'Autunno.

Si

Si piantano le Cipolle, i Cavoli neri, l'insalata Indivia, e lattuga, le piante delle Fragole, le talle delle Viole, le radiche degli Sparagi, le mazze del rosmarino, e della Salvia.

Si ſtallano, e ſi piantano i Carcioffi.

Si raccolgano le Caſtagne.

Si cominciano a ſeminare le Caſtagne ne' Vivai.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, eſitando le più imperfette.

Si raccattano i ſemi di tutte le frutta, che ſi mangiano alle tavole, e che marciſcono.

Si cominciano a comprare i majali piccoli per allevare.

Si fanno gl' innesti di frutti di diverſe ſorti.

Si meſcolano più volte i concimi.

Si rivedono, e ſi crivellano i Grani ed altre robe, che ſi danno per ſeme, oſſervando che ſiano di tutta perfezione, eſſendo queſta una coſa di ſomma importanza.

Si vende il miele, e la Cera, che fanno l' Api nelle caſſette, o, come altri dicono, ne' bugni.

Si piantano i mazzocchi per inſalate.

Si rivede il Formaggio, tenendolo ſpeſſo rivoltato, e ben cuſtodito, acciò non ſi riſcaldi, e vada a male.

CAPITOLO XI.

De' lavori, ſemente, ed altre coſe da farſi nel meſe di Novembre.

IN queſto meſe ſi colgono le Sorbe, le Neſpole, le Mela, e le Pera cotogne, quando non ſi ſia fatto alla fine d' Ottobre.

Si ſemina il Grano, il Vecciato, il Segalato, le Lenticchie, la Spelta, la Vena per ſeme, la Scagliola per le Canarie, le Fave vernine, anticipandoſi più che ſia poſſibile; perchè ſeminandoſi le ſuddette robe, paſſata che ſia la metà del meſe, difficilmente ſi poſſono fare copioſe raccolte; ſi ſeminano le Caſtagne ne' vivaj, i ſemi delle Mela e delle Pera, i Noccioli, o ſiano oſſi delle Perſiche, delle Cerage, delle Prune, delle Meliache, o ſiano Ballacocchi, e Abbicocche, le Noci, le Nocelle, e il ſeme degli oppj.

Si fanno gl' Innesti di frutti di diverſe ſorte, fino alli

dieci o dodici del mese, affinchè si attacchino più validamente.

Si cominciano a piantare magliuoli; si piantano gli Ulivi, i Gelsi, i Persichi, i frutti di diverse sorte, purchè non siano in terre troppo forti, e atte a ritenere in se stesse della soverchia umidità; si piantano le Cipolline, l'Insalate Indivie, e lattughe, i Nocelli, gli Alberelli, o, come altri dicono, Pioppetti, gli Ontani, e le Vetrice dentro agli argini de' Fiumi per difesa de' Beni; si piantano i Ciragi, le rose di tutte le sorte, e si trapiantano le rape, i ramolacci, e ravanelli per seme.

Si fanno i vivai di Peri, Meli, Susini selvatici, Pruni bianchi, e simili, ec.

Si tanno i vini, e si travasano quelli che si vogliono dolci.

Si stringono le vinacce per cavarne l'aceto.

Si puliscono, e s'asciugano benissimo tutte le Tine, cavando le Vinacce, mescolandole subito con il concime che deve servire per uso delle piante de' Cocomeri.

Si comincia a potare le Viti, facendosi sempre dalle più deboli; e si cominciano a potare le piante de' frutti di tutte le sorte, principiando in queste pure sempre dalle più deboli.

Si cominciano a seccare, e stagionare le Castagne; dando loro il fuoco adagio, e più temperato, che sia possibile.

Si raccolgono le Ghiande.

Si coprono i Bolchetti degli Agrumi, e si mettono i vasi negli stanzioni.

Si rivedono le Cantine, e si riempiono le Botti per il meno ogni due giorni una volta.

Si comanda ai Contadini, che passato questo mese, non seminino più Grano, nè Vecciato, nè Segalato.

Si rivedono tutte le terre seminate, possessione per possessione, osservando se corrispondono alla quantità de' semi dati a' Contadini, e se questi abbiano fatte le dovute, e necessarie fossette per li scoli dell'acque.

Si mescolano più volte i concimi.

Si scalzano, si governano, e si ricalzano tutti gli Ulivi, Magliuoli, Gelsi, Frutti, ed altre piante, piantate nel medesimo anno, tagliando loro tutte le barbe, che si trovano troppo alte fra le due terre.

Si

Si piantano le piante del roſmarino, e le rame della ſalvia; ma è da ſaperſi ch'è meglio farlo nel meſe di Febbrajo. quando non ſi piantano in terra molto leggiera, e ben ſanata dall'acque.

Si fanno le foſſe per gli Ulivi, Gelſi, Magliuoli, ed altre piante.

Si piantano i Canali, ed alla poſitura del ſuolo, rimediando a tempo a quei danni che potrebbero far l'acque, portando via la terra.

Si fanno le propaggini, o, come altri dicono, ſottomeſſe di viti di buona razza.

Si rivedono minutamente le Coltivazioni fatte nel medeſimo anno, mutando tutte quelle piante che non ſi ſono attaccate, ed altre che non danno certa ſicura ſperanza di far buona riuſcita.

Si comprano i majali piccoli per allevare.

Si tagliano le Canne de' Canneti fatti nel medeſimo anno; indi ſi governano, e ſi cavano le foſſe, coprendo colla terra i quadrati, in maniera che piovino da per tutto nelle foſſe.

Si piantano le piante de' Lamponi, o ſiano Flambueſe, le piante del Ribes; ſi piantano ne' vivai Meli, e Peri ſelvatici, ed altri frutti.

Si comanda ai Contadini che rivedino minutamente tutt'i Comuni delle loro poſſeſſioni, e che tenghino obbligate l'acque ne' loro ſoliti vecchj letti, e trovando mutazioni, o altre coſe di nuovo, ne diano ſubito avviſo.

Si cominciano a potare i Caſtagni, ſubito cadute le Caſtagne.

Si cominciano a cogliere gli Aranci dolci da ſerbare verſo la fine del meſe, purchè ſiano compiutamente fatti.

Si coglie il Zafferano.

Si rivede il Formaggio, tenendolo ſpeſſo rivoltato, e ſtagionato,

Si cavano i ceſtini dalle Colombaje, e ſi ſcuotono, e ſi puliſcono beniſſimo dallo ſterco de' Colombi.

CAPITOLO XII.

De' lavori, ſemente, potature, ed altre coſe da farſi nel meſe di Dicembre.

IN queſto meſe ſi cominciano a ſeminare le Fave marzuole, ſi ſemina l'Orzo, le Vecce, e i Ceci roſſi.

Si piantano gli Agli, i Magliuoli, gli Ulivi, i Gelſi, i Mandorli, i Perſichi, i Noci, i Nocelli, le roſe di tutte le ſorte, gli Alberelli, o, come altri dicono, Piopetti, gli Ontani, le Vetrice, le Saliche, e le mazze de' Salci. Si piantano i Peri, Meli, Ceragi, Suſini, Melagrani, ed altri frutti.

Si fanno i vivaj di Peri, Meli, Suſini, Ceragi ſelvatici, e ſimili.

Si piantano gli Oppj nelle Coltivazioni.

Si cominciano a tagliare i legnami per legare, e farne travi.

Si meſcolano più volte i concimi.

Si raccattano, e ſi ſtagionano l'Ulive.

Si ſentono, e ſi travaſano i Vini, eſitando ſempre i più fatti, e vizioſi.

Si fanno le propaggini, o, come altri dicono ſottomeſſe di buona razza.

Si fanno, e ſi rivedono le foſſe che ſervono per gli ſcoli dell'acque, acciò portino via meglio terra che ſia poſſibile.

Si rivedono minutamente le poſeſſ[illegible] do delle terre già ſeminate, dove no[illegible] r-tutto ugualmente le robe, e che [illegible] anti di fila, ſi facciano riſeminare [illegible] Vecce; nè ſi ſtia alle relazioni de' Coma[illegible] lu ſingano al ſolito vanamente.

Si fanno le foſſe per gli Ulivi, Gelſi, Viti, ed altre piante.

Si ammazzano i Majali, ſalando i preſciutti, e la carne.

Si riconoſcono i Grani, ed altre robe, eſitando le più imperfette.

Si ſcalzano, ſi governano, e ſi ricalzano ſubito gli Ulivi, le Viti, Gelſi, ed altre piante di frutti, piantate nel medeſimo anno, tagliando loro tutte le barbe, che ſi trovano troppo alte fra le due terre.

Si

Si potano gli Ulivi, Peri, Meli, ed altre piante di frutti, Viti, e Caſtagni, cominciando ſubito cadute le Caſtagne.

Si piantano i Caſtagni nelle Selve, riparando a quei danni, che potrebbero far l'acque, portando via il terreno.

Si cominciano a tagliar le legna per uſo del fuoco.

Si rivedono l'Uve, e le frutta, eſitando quelle più fatte.

Si ſtringe la vinaccia per cavarne l'aceto, quando non ſia riſcaldata, e inforzata tanto da poterlo fare nel meſe paſſato.

Si cominciano a far picchiare le Caſtagne ſecche, ritirando ſubito da' Contadini la parte dovuta al Padrone, interrogandoli minutamente, ſe ne abbiano conſumate per loro vivere, ovvero ſe ne abbiano date via, o vendute, o mangiate in quantità delle freſche, e ne diano conto.

Si cominciano a far macinare le Caſtagne ſecche, ſubito ritirate dai Contadini, acciò non piglino l'umido, coſa che ſuol facilmente accadere, particolarmente quando non ſi hanno luoghi bene a propoſito per conſervarle.

Si colgono gli Aranci dolci da ſerbare, purchè ſiano compiutamente fatti.

Si riempiono più volte le Botti.

Si rivede il Formaggio, rivoltandolo, e ſlagionandolo ſpeſſo.

TRATTATO

SOPRA IL GOVERNO DE' CAVALLERI.

CAPITOLO PRIMO.

Del tempo, e modo di mettere i Cavalleri.

COrre detto comune tra' Villici, che il buon esito de' Cavalleri è gioco di fortuna, e non essere ancora nato colui, ch' abbia imparato la maniera d' allevarli; ma ciò credo un' inganno, anzi un mezzo termine per isfuggire i rimproveri, che si volessero fare a chi vanno male; mentre osservo per esperienza non esser cosa sì facile, che male riescano ai diligenti osservatori delle buone regole, tanto quanto ai negligenti. Io son benissimo persuaso, coll' opinione di molti, che se venissero da' Contadini osservate le debite regole nel farli nascere, nell' allevarli, nel mantenerli, nel porli al lavoro, e ordinare i boschi, nello scoprirli e far la semenza; maggior quantità vi sarebbe di seta, di quel ch' ora si faccia; delle quali cose ad una ad una anderò parlando.

Premessa dunque la benedizione della semenza, ed imploratone da Sua Divina Maestà l' effetto per tale importante entrata; quanto al metterli dirò: Non è forse vero che se nascono male, ordinariamente parlando, riescono anche male nel decorso della lor vita? non abbiano pertanto troppa fretta le Donne nel farli nascere; ma vadino a tempo, e con caldo naturale senza servirsi di fuoco, o delle Stuffe; procurando che venuta la stagione opportuna, che suol esser nel Mese d' Aprile, nascano almeno prima dell' ultimo quarto della Luna, col fine che vadino al lavoro entro la Luna vecchia susseguente. Si vada dunque disponendo la semenza al nascere per una settimana e più, ponendola in pannolino; avvertendo di porne poca quantità per fazzoletto e distesa, quando si mette a covare, acciò nascano sani, vigorosi ed uguali. Consiglierei ancora a far soccede piccole; oppure se grandi, mettere la semenza in due tempi, qualora la stagione non dia fretta,

ta, come nell'anno corrente; cioè colla distanza di almeno tre giorni da una muta all'altra, per dar facilità a' Villici di usarne il dovuto governo nel fine, mentre promettono molto, ma attendono poco, massimamente in questo particolare. Le stanze per li Cavalleri siano asciutte, perchè poi non divengano Calcineroli. Quelle che sono situate verso Levante e Ponente sone le migliori.

CAPITOLO II.

Del modo di allevarli.

QUanto all'allevarli ognuno sa, che sul principio deve si servire delle foglie più tenere e più piccole. Nati che sono i Cavalieri, si levano dalla sementa, stando in luogo caldo al fuoco, e meglio al Sole, purchè si tengano coperti in qualche modo, che sentano il calore, ma raggio tolare non li tocchi ponendo sopra la semenza già nata primieramente o una Carta forata a foggia di Crivello, oppure certa erba ben nota, detta volgarmente Danea, e poi sopra quella o quella le foglie piccole e tenere di Moraro; acciò formontando all'odore delle medesime i soli Cavalleri nati, restino sotto la Carta o Erba suddetta i semi da nascere. Allorchè sono formontati si levano e si pongano sopra fogli di carta grossa, stroppicciati o sia fregati prima con erbe odorifere, e si portano vicini al fuoco in luogo caldo già preparato, e difeso dall aria. E perchè per lo più nascono in due o tre giorni; così si deve usar diligenza nel tener separati quei del primo giorno da quei del secondo, e susseguentemente tanto sopra le carte, quanto sopra i tavolini, quando coll'andar del tempo non si raggiungessero, come spesse volte succede. Talvolta avviene che da piccoli per la lor debolezza restano sotto la foglia, e si perdono; in tal caso è necessario trasportar di frequente in altri fogli quelli che son venuti al di sopra, ajutando con nuova foglia gli altri ad ascendere.

Si mutano i Cavalleri immediatamente avanti e dopo le dormite, levandoli destramente, e non ripiegandoli a rotolo per non nuocerli, e ponendo i letti a parte per raccoglier con foglia sparsavi sopra quelli che vi restano dentro. Quando sono delle quattro, si mutano,

tano ogn' altro giorno; e più ſpeſſo, s'è tempo caldo, nettando ſempre i tavoloni con erbe odoroſe. Si avverte che nel mutarli la prima volta dopo le dormite, ſi traſportino in altro ſito quei che non ſono levati, gettando via i guaſti acciò non infettino i ſani. Per tali riguardi ſarebbe più utile e ſicura regola il ſervirſi delle reti, come uſano i Trentini, i quali ogni volta che mutano i Cavalleri principiando dalla dormita delle tre, o almeno delle quattro, ſtendono ſopra i tavoloni una rete fatta a tal uſo, dandovi ſopra il ſuo paſto di foglia; e frattanto che i Cavalleri ſormontano, attaccano la rete ſuddetta d' intorno al tavolone di ſopra, alzando il quale reſta in aria la rete co' Cavalleri: quindi hanno pronto il comodo di traſferire quelli che ancora dormono, e di nettare i tavoloni. Ciò fatto, calano la rete, e reſtano ivi i Cavalleri netti, eguali, e ſenza pericolo che ſiano offeſi. E ſiccome in talmodo rimangono obbligate le reti ſotto a' Cavalleri, ne riſervano una ſempre in libertà per ſervirſene ſucceſſivamente all'iſteſſa maniera.

Riguardo al fuoco, alcuni ſono d' opinione che male ſia uſarlo; l' eſperienza però ne inſegna tutto il contrario, mentre a vero dire dal fuoco uſato in buona forma dipende in miglior parte l' eſito de' Cavalleri, accelerandone queſto la vita, e rendendone più breve e meno pericoloſa l' infermità delle dormite; e perciò più vegeti riuſcendo, maggior quantità, e qualità miglior di galette producono. La regola dunque del fuoco ſia queſta. Si procuri di far aſcendere col fuoco l' aere delle Camere dove ſi nutriſcono i Cavalleri nel principio della lor vita a quel grado di caldo, a cui nel fine aſcenderà col benefizio della ſtagione, moderando nel progreſſo conforme avanzerà il caldo naturale. Si oſſervi però che la mattina, la ſera, e la notte fa più freſco ordinariamente che nel decorſo del giorno; così ancora ſuccedono alcuni giorni più freddi a cagion di pioggia o di vento; onde in ſimili caſi ove manca natura, arte ſuppliſca. Piacemi perciò l' uſo del termometro da alcuni introdotto con ſommo vantaggio, il quale appuntato al grado temperato più o meno, giuſta la cognizione di chi governa i Cavalleri, al medeſimo grado col fuoco ſi mantiene ſino al fine, accreſcendo, diminuendo, oppure levando affatto il fuoco ſecondo il biſo-

bisogno. E' necessario anche introdurre di quando in quando ne' luoghi de' Cavalleri qualche tratto d' aria temperata alloracchè il tempo è placido affin di purgarli da qualunque mal odore e conservarli sani.

Prima che i Cavalleri dormano delle quattro, gl' ineguali di età si separino anco di camera, rari essendo quegli anni, nei quali fogliati delle quattro non abbiano bisogno di aere più che di caldo; sicchè non potendoli fogliar tutti nel medesimo tempo per la differenza dell' età, si rende necessaria tal separazione per mantenerli tutti nella loro aria competente, cioè i fogliati nella temperata, e quelli da fogliare nel caldo pur temperato. Si guardino in tal tempo dal caldo, massimamente nella notte, che più facilmente per il fresco esteriore si serra nelle case, come succede anche ne' giorni nuvolosi. Giova ancora temperare l'umidità della mattina e della sera col fumo de' letti abbrucciati al di fuori delle case. S' avverte per ultimo di riguardarli sempre con gelosia dalli strepiti e cattivi odori, come pure dal lasciarvi sopra cadere oglio per non farli tramortire, usando di tratto in tratto un qualche profumo di legni odoriferi o di carni arrostite per mantenerli vegeti e sani.

CAPITOLO III.

Del mantenerli, o sia pascerli.

Siccome dalla buona o cattiva qualità de' cibi dipende la buona o cattiva sanità de' Corpi, così devesi usar diligenza a mantenere i Cavalleri con foglia proporzionata al lor naturale. E perchè tra' Morari alcuni sono di pola, cioè di prima battuta, altri di bronza, cioè di più battute, alcuni casalivi o di terreno morbido, ed altri di terren magro, essendo necessario servirsi di tutti, si usi questa cautela. Dal principio finchè sono avanzati delle quattro, si cibino di quai Morari si vogliono, cominciando però dalli più giovani, eccettuato il primo pasto dopo ciascuna dormita, quale dev' esser di foglia di bronza. In fine poi, cioè nelli ultimi tre o quattro giorni si cibino sempre di quelli di bronza e magri, perchè la foglia di pola o morbida

bida per la ſua interna umidità lor nuoce, e vanno poſcia a male ſopra i boſchi. Nel principio li ſi diano tre paſti ſcarſi al giorno; nel progreſſo pure tre paſti mediocri, ſecondo ſi oſſerverà che la mangino; e nelli ultimi tre o quattro giorni anche quattro paſti abbondanti, perchè quando abbiano ben mangiato in queſt' ultimo tempo, fanno migliori galette. Nel principio e fine delle dormite li ſi diano ſolamente quattro foglie ſparſe una volta o due al giorno, acciocchè li primi a levare e gli ultimi a dormire abbiano con che nutrirſi. In caſo di continue pioggie maſſime quando ſono delle quattro, ſi tenga pelata la foglia un giorno per l' altro affine di poterla aſciugare, ed abbiano da mangiare. Non eſſendo a tempo di poterla pelare un giorno per l' altro, è meglio in tal caſo che perdano un qualche paſto interrotto per farla in tanto aſciugare, mentre la foglia bagnata li rende infermi. S'oſſervi finalmente di ſeparare dalla foglia per quanto mai ſi può le More troppo mature come nocive per la lor corruzione.

CAPITOLO IV.

Del porli al lavoro, ed ordinare li boſchi.

A Guiſa di nave, che dopo felice corſo ſul Mare patiſce naufragio in porto, così avviene alcune volte a' Cavalleri, che dopo eſſerſi mantenuti belli e ſani fino alla metà di tanti diſagi; periſcono poi ſopra i boſchi con doppio rammarico di chi li mantenne ed allevò. S' abbia dunque queſta attenzione: Come non dormono, nè levano mai tutti d' accordo, così non ſi pongono al lavoro tutti ad un tempo; ma in due o tre volte, ſecondo appariſcono maturi; perchè ſe ſono garbi, non fanno buona galetta: Se troppo maturi, non hanno lena di lavorare. Nel levarli da' tavoloni non vi ſi frammiſchino i guaſti, nè ſi empiſcano troppo le mani ed i vaſi per non pregiudicar alla loro delicatezza: I vaſi ſiano larghi e piani, votandoli ſubito e con deſtrezza ſopra le faſcine già preparate, affinchè non reſtino in alcuna parte offeſi. Tutte le faſcine ſono buone; ma oſſervo, che i Cavalleri lavorano meglio ſopra quelle di Moraro; forſe perchè più confacenti al lor naturale, o perchè di ſua natura non affettandoſi tanto come l'

al-

altre, lasciano nel loro vacuo maggior traspiro dell'aria. S'aspetti qualche tempo a drizzarle e componerle in boschi fin tanto che siano ben distesi e attaccati i Cavalleri. Ciascun bosco dev'essere di mediocre lunghezza, composto di sole tre o quattro fascine al pari, con di sotto un piano di legnetti ad ogn'un pronti dalle cimature delle fascine medesime. Questi boschi si formano, come ogn'uno sa, sopra solari, fenili, e granari, o in luoghi asciutti, dove si possa dar e levar l'aria, ed anche portar fuoco se occorre. Si coprano quand'è freddo, di lenzuoli più netti e leggieri; e quand'è caldo, vi si pongano sopra solamente de' legnetti, o pazzadore di campo, o ambrogani, o gramigna ben secca e purgata. In caso di tempo umido o freddo è bene per i primi due o tre giorni profumar i boschi con fumo odoritero, perchè questo li sveglia e li fa serrare.

CAPITOLO V.

Del scoprire i boschi, e far la semenza.

A Capo di quattro giorni dopo messi al lavoro li Cavalleri, purchè sianfi serrati, devonsi discoprire, e disfar con maniera i boschi, acciò non si scaldino, e vadino poi malamente le galette. Indi poi ad altri quattro giorni si raccolgano le galette, non frammischiando le guaste con le buone; e si usi attenzione di riporle in luoghi freschi, e di tenerle separate secondo il tempo de' Cavalleri che sono stati messi al lavoro per regola di cavar la seta fresca o solata. E poichè convien pensare di far la semenza per l'anno susseguente, si scelgano fra le migliori delle prime fatte tante libbre, quante oncie di semenza si desiderano. Si faccia osservazione che quelle, le quali hanno la punta più acuta sono maschi, e quelle che l'hanno ottusa, cioè meno acuta sono femmine: poscia infilzate, si pongano a nascere in luogo fresco ed asciutto, riparato dall'aria. Nate che sono le poveggie, si lasciano accoppiare sopra le filze medesime, poi a tempo opportuno in una ed anche due volte al giorno si levano le femmine, e si pongano sopra un telo lino netto a far la semenza in luogo lucido e temperato, gettando via li maschi, qualora di nuovo non abbisognassero. Io reputo meglio lasciar

ſciar la ſemenza ſul telo fin tanto ch'è paſſato il caldo, perchè così corte minor pericolo di naſcere. Mitigata che ſia la ſtagione, ſi levi la ſemenza deſtramente dalla tela con un coltello, bagnandola prima in vino puro, acciò naſcano a ſuo tempo più vigoroſi; ſi faccia poi ben aſciugare in ſito riparato dalle formiche, da' ragni, e d' altri animali che la danneggiano. Ben aſciutta che ſarà nel detto modo la ſemenza, ſi cuſtodiſca in qualche vaſo vetriato oppure in fazzoletti, o ſacchetti di tela netta, in ſtanza ben difeſa dal freddo, perchè non patiſca. In fine iſtimo ottima coſa il ricordare ciò ch'è debito d' ogni Criſtiano, l'offerir una qualche porzione di galette al ſacro altare in ſegno di gratitudine, o in rendimento di grazie a Dio dator d' ogni bene.

TRATTATO
SOPRA LA COLTIVAZIONE DE' MORARI.

CAPITOLO PRIMO.

Del modo di piantar i Morari.

SIccome da un ſodo o debole fondamento dipende la ſicurezza o la rovina d' un edifizio, così dalla buona o cattiva forma del piantar un albero dipenderà la di lui buona o cattiva riuſcita; particolarmente parlando dei Morari da piantarſi nei terreni magri e ſaſſoſi, dove colla cultura difficilmente ancora rieſcono, e ſenza di eſſa ſi perdono facilmente.

Stimo ſuperfluo il dire, che le buche da piantarvi i Morari, dovrebbono prepararſi un Inverno, o un Eſtate avanti, della ſondezza di circa due piedi, e della larghezza di ſei. Non credo però ſuperfluo, ma anzi reputo neceſſario il ricordare che le bine de' Morari in tali luoghi ſi piantino ſempre a foſſa, la quale perchè non ſia di troppo diſpendio, ſi formerà in queſta maniera: Si ari prima il terreno almeno per la larghezza di piedi ſei; poi ſi ſcavi detta aratura, indi ſi replichi lo ſteſſo, e poſcia ſi ari un' altra volta bene, ſcavando in queſta terza aratura ſolamente le buche diſtanti l' una dall' altre pertiche. Piantati li Morari nella forma che ſi dirà, ſi ripone nella foſſa la terra ſcavata, riſparmiandoſi in tal modo la terza parte della ſpeſa, e riuſcendo l' Impianto, come ſe foſſe tutta ſcavata. Se permeſſo mi foſſe oltrapaſſare i limiti del mio aſſunto, ſuggerirei bene il non ommettere di ſcavare la foſſa intieramente in quelle ſituazioni ſoggette all' umidità, nelle quali ſogliono ſeccarſi li Morari ſpezialmente in certe annate piovoſe, come appunto ſuccedette pochi anni fa nelle contrade di Sandrà, Colà, Caſtelnuovo e ſimili dilatando la medeſima foſſa, e profondandola un terzo di più dell' ordinario, per formarvi nel fondo alla rinfuſa un piano di ſaſſi, che ſervono a preſervarli dall' umido, e renderli men ſottopoſti a tale pericolo.

I Morari si possono piantare in due stagioni, cioè in quarantia di San Martino, oppure in Quaresima, in tempo però che la terra sia asciutta. Questi siano di calma, perchè in tali terreni troppo soggetti all' aridità i selvatici se s' incalmano quando sono piantati, di rado riescono. Siano parimente di buona sorta, e di mediocre altezza, piantandoli fondi poco meno di due piedi, con riguardo, che quei che fossero curvi, restino rivolti inverso a mezzo dì, affin che si raddrizzino. Nel piantarli si empiscano le buche di terra senza ghiara o sassi, supplendo con altra terra di rive, o cavedagne, frapponendovi ancora delle glebe di codego in mancanza di letame. Subito piantati, si cuoprino i tagli di sterco bovino, mantenendoli così coperti finchè germogliano, onde non penetri l' acqua, o il rigore del freddo. Si vestano poi di canne per riparargli dagli ardori del Sole, ed in alcuni siti s' armino ancora di spine contro gl' insulti degli animali, mantenendoli in sì fatta guisa almeno cinque anni.

CAPITOLO II.

Dell' allevare e potare i Morari.

NON creda chiunque brama d' allevar Morari, d' aver fatto quanto basta piantandoli nella suddetta forma, perchè sebbene questo sia il fondamento, sarà sempre il meno rispetto a tutta la fabbrica. Ciò che più importa, si è l' allevarli anche in modo debito, acciò d' anno in anno si avanzino sempre più, e si conservino.

Non rincresca dunque al Padrone di visitare alle volte queste piante, principalmente quando son picciole, e subito che han germogliato, farle ischiarire ne' butti o siano germogli, acciocchè divengano più fatti quei che vi restano. Quando poi i detti butti abbiano fatto il legno, che suol essere in Maggio, si riducano a soli tre per pianta, e a due nelle piante più deboli; non mai a quattro, perchè col tempo non potendo scorrer le piogie per la troppa unione de' rami corrodono il tronco, e s' insinuano nelle piante medesime. Ridotti che siano i Morari in tal guisa, nel terzo anno, ed anche nel secondo se hanno forza, si facciano tessare in Quaresima a tempo opportuno i suddetti due o tre butti, che for-

formano i primi rami su tronco, alti un palmo poco meno secondo la qualità della pianta e del terreno, ma sempre appresso l'occhio. Colla medesima regola del primo anno s'allevano anco sopra cadauno di questi primi rami soli altri due o tre germogli, i quali doveranno formare i secondi rami. Similmente a capo di due altri anni si tessano li detti secondi rami prima che buttino, e s'allevano pure nello stesso modo non più di tre butti per cadauno de' medesimi rami. In tutto questo tempo non è utile valersi della foglia perchè restino più vigorosi.

Passati li suddetti quattro o cinque anni, deve il Padrone allevarli piuttosto bassi, acciò col tempo ombreggino il pedone ogni due anni fin che s'accorge che cessano di crescere con egual vigore, facendoli lasciare due o tre soli occhi per ramo, col taglio tondo e vicino all'occhio, e levar i rami superflui. Non resti di farlo schiarire anco dopo cadauna potatura della superfluità dei germogli fino al decimo anno. Venuto poi il tempo in cui crescono con minor vigore, deve farli potare solamente ogni tre anni nella stessa maniera. Fatti alquanto vecchj, comecchè hanno ancor meno di vigore, sarà meglio potarli solo ogni quattro anni, lasciandovi un occhio o due per ramo, ed alcuni anche a groppo, cioè al segno della potatura antecedente. Quelli finalmente che decadono, si tessino avanti che germoglino, alli primi, secondi, e terzi groppi sopra il tronco, secondo il lor vigore, coprendo i tagli di sterco bovino, o si allevino nel modo detto di sopra come se fossero giovani.

E quì non posso mancare di raccomandar ai Padroni con tutta premura che facciano scelta d'Uomini prattici ed onesti, procurando che siano sempre i medesimi a far le potature. Nè anche posso lodare quell'uso pessimo in alcuni luoghi introdotto d'interessare gli Operaj nella legna. Si piglino dunque a giornata, o al più ad un tanto al piede, con l'obbligo di far le fascine di giorno in giorno, dal che ne ridonda un sommo vantaggio. Voglio per ultimo ricordare ciò, che a tutti è già noto, ma importa assai, di non differire a potarli più d'una settimana all'altra dopo pelati, e mai passata la metà di Giugno, essendo allora troppo avanzata la stagione.

CAPITOLO III.

Del coltivar la terra intorno a' Morari.

SUggerito il modo di allevare i Morari, rimane ora veder la maniera di coltivare la terra, dove ſono piantati. Inſiſtano adunque i Padroni a farla coltivare a' debiti tempi, poichè da ciò dipende in gran parte la buona riuſcita di tali piante, locchè da' Villici d' ordinario traſcuraſi facilmente.

Tre volte all' anno devon' eſſere ben arati, e zappati nel ſeguente modo: La prima volta ſi diſtolgono con due ſolchi per parte, e ſi zappano a San Martino, e poi ſi colano cioè ſe gli dà la terra avanti che s' agghiacci, con detti due ſolchi. La ſeconda volta ſimilmente ſi diſtolgono, e zappano a Paſqua, col ſolcare anche la vanezza che ſia almeno di tre ſolchi lungo alle cavedagne, e in fine di Maggio ſi colano, formando in oltre la detta vanezza. La terza volta parimente ſi diſtolgono, e ſi zappano nel principio di Luglio, ſolcando di nuovo la ſuddetta vanezza, e nel fine di detto meſe o nel principio d' Agoſto ſi colano, riformando la vanezza predetta. Quelli poi che ſono piantati ne' prati, o ne' paſcoli, ſi coltivano con una vanezza per parte oltre i due ſolchi. E ſiccome queſti in tali ſiti ſogliono patire il caldo più degli altri, qualor s' accorga che per queſt' effetto decadono, ſuggerirei a ſcavarvi un foſſo per parte del codego laterale alla detta vanezza, otturandolo di mano in mano che ſi ſcava, affinchè ſi rimettino. A quelli finalmente ſituati nel mezzo delli campi arativi, oſſervata la regola di ſopra, baſteranno i ſoli due ſolchi d' ambe le parti, guardandoli tutti dall' offenderli coll' aratro.

CAPITOLO IV.

Del modo d' ingraſſare i Morari.

PER ingraſſare i Morari è buono ogni letame, maſſime ſe ſia conſumato. Ma come queſti ſon luoghi, dov' è ſcarſezza di graſſa, e i Villici di mal animo ſoffrono d' eſſere taſſati in queſto particolare; e dall' altra par-

parte essendo pur troppo necessario l'impinguarli; perciò senza disgustar i primi, si potrà beneficar i secondi, medicandoli se non altro, come suol dirsi, del loro medesimo pelo. Di grazia lor non si faccia questo torto, si riserbino i letti dei Cavalleri, e se ve n'è anche la Gallinella o sia sterco di Galline, e con questi s'ingrassino almeno i più giovani, e bisognosi, specialmente qualora sono di potatura; tra' quali crederei li situati lateralmente alle siepi, come più soggetti a patire; oppure si benefichino di menadizze, o di codeghi. Non lodo il calzarli di terra, come fanno alcuni; perchè restando in quella parte ammollita la scorza, o radicando in alto; si rendono più esposti all'intemperie delle stagioni.

CAPITOLO V.

Del trapiantarli.

TRA i molti privilegi che gode l'Agricoltura sopra tutte l'altre professioni, non è di sì poco rilievo questo; che mutando talora l'ingegnoso agricoltore l'idea, e risolvendo riordinare Arbori già piantati, lo fa, direi quasi, con quella facilità, con cui un ottimo Capitano mette in isquadra, e riordina il suo Esercito. Cosa invidiabile a chi dopo aver fabbricato un palagio, non può rimediare agli errori, e soddisfare alle nuove idee senza prima distruggerlo.

Volendo adunque trapiantare i Morari, e perchè siano in luogo ove rendano incomodo, o per renderli più ordinati, purchè la grossezza del pedone non sia troppo eccedente, si trapiantino in Marzo con più radici che sia possibile. Questi tosto cavati si testano a' primi groppi sopra il tronco, e si piantano di subito con tutta diligenza alquanto più fondi, e ne' medesimi venti, ne' quali ritrovansi posti prima di cavarli, come l'esperienza chiaramente ce lo dimostra. Si allevano poi, e si coltivano colle medesime regole dette di sopra.

TRATTATO
INTORNO ALLA COLTIVAZIONE DELLE VITI.

CAPITOLO PRIMO.

Dell' Impianto delle Viti, e loro Sostegni.

CHE io voglia dar regole per piantare, e coltivare le Viti, sembrerà forse inutile cosa e superflua, quando essendovene tanta copia per fino nelle Città, si può credere che ogni benchè semplice ed inesperta persona ne abbia una sufficiente cognizione. Osservo però talvolta succedere, che meno di attenzione si usa nelle quotidiane azioni, che nell' straordinarie; onde ne avviene che ancora si manca di certe circostanze, per trascurraggine delle quali di minor profitto riesce ogni operazione. Chiunque perciò desidera fecondare d'Uve le proprie Campagne, non isdegni riflettere alle seguenti osservazioni.

Prima d'ogni altra cosa si scegliano i taglioli di buona sorte, o nell'istesso luogo, o ne' vicini; perchè molte volte accade che mutando qualità di terreno, mutano anche l'Uve la lor natura. Nelle Campagne magre, per le quali s'intende dar qualche regola, si prendano quelli di Vite Cremonese, Corvina, e Rossetta; e ne' siti meno magri ancora di Cagnetta, Tirodola, e Vernazza, come più fertili ed ubertose in questi terreni.

S'avverta che quella Corvina tirata in alto senza mai potarla, produce l'Uva per vino labrusco. Siano i taglioli piuttosto corti e grossi, quali subito tagliati si pone in acqua la parte che va sotterrata, e vi si lascia per alcuni giorni; poi se ne piantano in quarantia di S. Martino quattro per parte al pontezo, fondi almeno un piede distesi due a due ordinatamente, e distanti quasi un piede dalli pontezi, per così rimettere gli uni e gli altri facilmente.

Parlando de' pontezi, pare che l'Oppio sia alle Viti molto opportuno, tuttavia vedo dall'esperienza che nel terren magro non cresce a sufficienza per mantenerle. Così non lodo i Marascari, Brognari, Olmi Rizzi e simili,

mili, che creſcono benſì con preſtezza; ma colla moltitudine de' germogli infettano i campi; nè meno la Nogara come nociva alle Viti. Sarà però meglio piantarvi Girezari, Olmi Bianchi, e Fraſſini; e ne' ſiti migliori anche l' Oppio. Mi ſembra coſa aſſai utile il piantarvi, ad ogni due poſte pure delli Moraretti ſelvatici, facili ad allevarſi negli Orti con la ſemenza di Moraro all' uſo Mantovano per ricavarne oltre i pali anche la foglia, allevandoli però a modo di Pontezi, e non di Morari. Siano tutti queſti Pontezi di mediocre grandezza, e di quelli non puramente ſeminati, ma trapiantati, ponendoli fondi un piede e mezzo; all' iſteſſa fondezza ſcavando tutto il foſſo. Queſti ancora ſi beneficchino con terra di cavedagne più che ſia poſſibile prima d' otturar il foſſo intieramente.

CAPITOLO II.

Dell' allevare le Viti, e i Pontezi.

LE Viti ſogliono teſtare tre o quattro anni dopo piantati i taglioli ſecondo la qualità del terreno ai primi due occhi ſopra terra in Quareſima ed in Luna nuova. Nel primo anno s' allevano da detti occhi due rami per vite, liberi dalla ſuperfluità de' germogli; la qual ſuperfluità ſi dovrà levare dal tronco delle Viti in ogni tempo. Nel ſecondo anno pure in Quareſima ſi riducano i detti rami ad un ſolo per vite il più forte col teſtare anche queſto, laſciandovi due ſoli occhi. Nel terzo anno poi ſi potano parimente in Quareſima; con laſciarvi un ſolo ramo per Vite fatto a tirella il più vigoroſo con due occhi fra la legatura del medeſimo ramo e la teſtatura della Vite; e così ſuſſeguentemente, affinchè producano i rami per l' anno ſeguente da formar le ſolite tirelle ad un ſolo ramo per Vite il principale, recidendo i rametti: alzandole d' anno in anno fin che ſono arrivate alla teſtatura delli rami dell' arbore. In queſti anni ſi tengono ſoſtenute alle fraſche e pali per non aggravare il pontezo non per anco baſtante a ſoſtenerle. Ridotte che ſiano alla ſuddetta teſtatura del arbore per quanto mai ſia poſſibile ſi mantenghino a tal ſegno, ponendole ſempre in Luna vecchia nell' iſteſſo modo. Siccome col progreſſo del tempo tal una traſcorre l' antedetta teſtatura, così in tal caſo s' abbia attenzione di laſciarvi ſotto la legatura un germoglio detto da' Villici Iperone con due occhi, e non eſſendovi di teſtar la Vite a

groppo che pare opportuno; acciò produca i consueti due rami, e non oltrepassi il segno predetto. Qualor occorra in qualunque età rimetterle, si tratteranno nella seguente maniera: Si sradica la metà d' una delle viti dalla parte più numerosa, e si sotterra ben fonda passando a quella mancante con i due rami, che si troverà avere, disposti e recisi a guisa dei taglioli, da' quali si produrranno in breve tempo due viti. In caso poi che detti rami non fossero sufficienti ed opportuni, è necessario tessarli ambedue, ed allevarvi tanti rami da trattorare l' anno successivo, quante Viti si desiderano rimettere.

Tutti gli arbori che servono di sotto alle Viti si tessano dal pedone presso l' occhio in Quaresima tre o quattro anni dopo piantati, alti due piedi circa. Nel primo anno sul fine d' Aprile s' allevano da questi quattro ordinati rami di moderata larghezza, acciò siano dominate dal Sole le Viti, e divenuti gagliardi possino sostener le tirelle, mantenendoli netti dai butti superflui. Passati altri tre anni, si tessano parimente in Quaresima li detti quattro rami appresso all' occhio alti pure due piedi circa dal tronco. Per cadauno di detti rami s' allevino due o tre pali, tagliandone dalla stessa tessatura una 3. parte all' anno, acciò restino annualmente provvedute le Viti. In detto corso d' anni non si debbono pelare, tessando i pali successivamente sempre nel medesimo sito.

CAPITOLO III.

Del coltivare la terra interno alle Viti.

ANcora le viti si arano tre volte all'anno, distogliendole, zappandole, e colandole ogni volta con due solchi per parte, cioè a S. Martino, in Primavera, e in Luglio, fin che sono ridotte allo stato di compiuta tirella. Dopo questo tempo si coltivano nel seguente modo: Si distolgano in quaresima pure con due solchi per parte, e si zappano, si colano poi con un solco per parte, allorchè principiano a germogliare, e con l' altro solco solamente in Maggio, acciò vengano meno infestate dall' erba. Di nuovo si devono distorre almeno avanti S. Giacomo di Luglio con un solco per parte, ed in Novembre colare col detto solco. I Villici vi stiano distanti colli seminati tre piedi per parte per poterle coltivare nel detto modo. Così pure non vi lascino dopo la vindemmia andare gli animali attraverso, dal che ne viene la rovina delle Viti medesime.

TRAT-

TRATTATO

SOPRA LA COLTIVAZIONE DELLE SIEPI.

CAPITOLO PRIMO.

Impianto delle Siepi.

E' Così ſcarſo a' giorni noſtri il Territorio Veroneſe di legne, almeno in queſte contrade, che con iſtupore ho udito negli anni ſcorſi eſſere ſtate pagate nel tempo dei Cavalleri le faſcine di rovere anche ordinarie fino lire trenta per carro. E queſto non d'altro procede a mio credere, che dai ſvegri fatti in ogni parte, per i quali ſono ſtati eſterminati i boſchi, e ceſpugli. Oſſervo ancora che nelle magre Campagne v'è tanta penuria di fraſche e di pali, onde ſoſtentare le Viti, che i Padroni ſono in neceſſità di ſpendere non poco danaro per farne provvigione. Benedetto dunque ſia ſempre ch' inventò la maniera di renderle fertili di legne e di pali, coll' introdurre le Siepi ſenza perdere l'entrate dei ſvegri. Voleſſe Iddio, che ogni Padrone s' innamoraſſe d'una tal coltivazione, che la noſtra Patria coſtretta tanto non ſarebbe a ricorrere a' boſchi foreſtieri con non poca perdita di ſoldo. Nè creda quì alcuno, che ſi richiedano molti anni a formarle, mentre in breviſſimo tempo, come dall' eſperienza ſi vede, ſi allevano, e tagliano.

Molte ſono le piante atte a formar dette Siepi: Ma ſopra tutte il Bolcefrino ne' luoghi magri e ſaſſoſi rieſce a maraviglia: legno che da ſoſtegno e da fuoco non la cede a qualunque altro più forte. Queſti ſiano di quei trapiantati; e in quarantia di S. Martino, o in Marzo ſi piantino fondi un piede e mezzo, ed altrettanto diſtanti l'uno dall' altro, a foſſo largo almeno due piedi, benefica ndoli maſſime nel magro con terra di cavedagne prima di ſotterrarli. Il Perſico ancora è ottimo, piantato nella ſteſſa forma che il Bolcefrino,

pur-

purchè il terreno non ſia così magro. Crederei opportuna anche la Nogara, piantata nell' iſteſſo modo, ma in maggior diſtanza del Bolcefrino, mentre viene in ogni luogo. Di non poco utile finalmente ſaran quelle formate di Moraro, ed è facile l' introdurle, o colle radici levate dalle Morarie piantate a foſſo; o colla ſemenza degli ſteſſi Morari ſeminata in quarantia di S. Martino a ſolco in terren ben lavorato, meſcolata però con acqua, e ſterco bovino, non ſotterrandola troppo. Nati poi li Moraretti ſi nettino dall' erba, e ſi riducano in una ſol fila diſtanti un piede l' un dall' altro, ſotterrando affatto il detto ſolco.

Per non occupar il terreno, tali Siepi ſi piantano ai lati della terra meno fruttifera, cioè lungo ai prati, agli arzeri, ai paſcoli, ai foſſi, e dietro alle marogne, e ne' confini de' campi. Saria perciò di grande vantaggio a' Padroni l'allevarſi negli Orti ogni ſorta di piante, e ſpecialmente di Moraro, come dote neceſſaria, e principale di queſte noſtre Campagne.

CAPITOLO II.

Modo di allevare le Siepi.

SI allevano dette Siepi col teſtarle a capo di tre o quattro anni al più, alquanto prima che comincino a buttare, baſſe a terra, cioè agli ultimi occhj. Dopo teſtate convien, quando hanno germogliato, ſchiarire i germogli acciò divengan più forti quei che vi reſtano; ed allorchè avranno fatto il legno ridurne quattro circa per pianta, di que' più dritti, per poterle arare liberamente fatte grandi. Chi poi bramaſſe unicamente la legna per faſcine, e non per pali, tralaſci di ſchiarirle: Paſſati altri tre o quattro anni, ſecondo la qualità del terreno, ſi fa nuovamente il taglio in quarantia di S. Martino, e in Marzo, pure baſſo alla teſtatura prima, e così ſucceſſivamente. Si guardino queſte Siepi, come anche ogn' altra pianta, dagli animali, maſſime quando ſon di prima buttata.

Del coltivare la terra intorno alle Siepi.

CAPITOLO III.

LE Siepi ſi devono arare tre volte all'anno con due ſolchi per parte, cioè diſtorle, zapparle, e colarle in Marzo, o in Luglio, e in Novembre, e non potendole arar da una parte, ſi facciano vangare.

S'avverte in ultimo luogo di mai non permettere che vengano arate, o vangate piante di qual ſi ſia ſorta, qualor il terreno ſia troppo bagnato, o troppo aſciutto; così pure che non ſiano pelate ſe non paſſato il meſe d'Agoſto, e li Morari ſe non brumati, incaricando perciò i Lavoranti a ſeminarvi il biſognevole di paſtura affinchè non ſiano neceſſitati a pelarle prima di detto tempo. Il tutto però rieſcirà vano quando non ſi metta per fondamento di tali diligenze, ſpeſe e fatiche il ſanto timor di Dio.

TRATTATO
SOPRA LA COLTURA DELLE API.

CAPITOLO PRIMO.

Della qualità delle Api, Re, e Pecchioni.

ABbiamo d' Ariſtotile nel ſuo Libro *de longa Vita*, cortiſſimo eſſere il vivere degl' Inſetti, e pel contrario aſſai più lungo d' alcuni altri Animali quello delle Api, per la ragione che ſupplíſcono queſte col miele, cibo molto ſalutevole, di cui continuamente ſi paſcono, a quell' umido, e caldo, che loro manca, fino agli anni 6. vivendo, com' egli ſcrive nel 5. della Storia degli Animali, benchè in Virgilio ſi abbia ſino alli ſette, e nello Spettacolo della Natura ſino alli otto, e di vantaggio ancora. Perilchè oltre l' altre molte prerogative, anche per queſta meritano eſſere tenute in maggior pregio di quello che in fatti quì ſi tengono; non dovendoſi però far di tutte la medeſima ſtima, mentre non ſono tutte ugualmente fruttifere, per eſſervene di molte ſorte.

Si trovano delle Api grandi, nere, e peloſe: altre men grandi, ma più rotonde, foſche, e di pelo roſſo: altre più piccole, ma lunghe, di color alquanto più chiaro: altre in fine ancor più piccole, minute, più lunghe, più agili al volo, liſcie di ventre acuto, e di color d' oro; e queſte ſono appunto le più fruttifere, come dice l' iſteſſo Ariſtotile, delle quali conviene averne più cura delle altre; e lo approva anche Virgilio nel primo della Georgica

. . . . . *Apibus quanta experientia parcis*;

o come altri leggono, *parvis*,

e nel 4. della Georgica:

Ardentes auro, & paribus lita corpora guttis.

Una d' eſſe ſe ne trova per ogni ſciame più lunga, e più groſſa di tutte ſenza aculeo, o ſia pungiglione, di color più vivo, e più roſſiccio, e di portamento grave, e poſato, che tengono in conto di loro Madre, e Regina, come unica atta alla generazione, e ſempre fe-

feconda; essendo le restanti Vergini e con l'aculeo; la quale, corteggiata continuamente da dieci, o dodici Api, va deponendo le sue Ova in diverse cellette, ed esce rade volte dall'Alveare, come narra il Pivati nel suo Dizionario scientifico, abbenchè nello Spettacolo della Natura Tomo I. Dialogo 6. si tenga per certo, che abbia anch'essa il pungiglione, e possi essere corteggiata da molti Pecchioni destinatile, come si crede, per la generazione; e ch'essa possa produrre per fino sei, o sette mila figliuoli all'anno.

Tutte però concorrono (segue il detto Autore) alla di essa fecondità, riscaldano alcune di dette Ova finchè diventano vermicciuoli; altre innaffiandoli, ed altre provvedendoli di nutrimento, finchè si sieno a poco a poco ingrossati; altre conducendoli seco a succhiare i fiori, riguardati da ognuna come propri figli; e nel fine dell'Estate, in cui finisce la generazione, uccidono tutt' i maschi, cioè i Pecchioni superflui:

Ignavum fucos pecus a præsepibus arcent.

Virgilio in detto lib. 4. perchè questi, come scrive il Columella nel suo libro 9. *de Re Rustica*; non solo non raccolgono, ma anzi consumano il raccolto altrui; *nam neque alimenta congerit, & ab aliis inventa consumit*; reggendo, e governando mirabilmente il tutto sotto una sola Regina, o, come altri vogliono, sotto un solo Re.

Li Re sono lisci, senza pelo, senza pungiglione, e più grandi delle Api ordinarie, dal detto Virgilio distinti in due sorte nel medesimo libro 4., cioè, altri squallidi, di color cenericcio, e pigri, quali sono i peggiori; altri risplendenti a guisa dell'oro, e di bell'aspetto, ed agili, e questi sono i migliori:

Altera erit maculis auro squallentibus ardens:
(Nam duo sunt genera) hic melior insignis, & ore,
Et rutilis clarus squamis: ille horridus alter.

Dalle memorie dell'Accademia delle Scienze, rapportate nello Spettacolo della Natura, abbiamo, che i Pecchioni sono senza pungiglione, e d'un color più scuro delle Api, e di questi ve ne sono due sorte; alcuni più lunghi, e più grossi dell'Api; altri della grandezza dell'Api ordinarie, quali si crede, ch'esse si riservino pe' bisogni dell'anno avvenire; ciò argomentando dal vedere la Regina nella Primavera nuovamente feconda.

GA-

CAPITOLO II.

Dell' opportuna ſituazione, e paſtura per l' Api.

Si proccuri di collocar le Api in luoghi rimoti, e non ſoggetti troppo al vento, perchè impedirebbe loro l' uſcita alla Campagna, e maggiormente il ritorno che fanno cariche di cibo; così Virgilio lib. 4.

Quo neque ſit ventis aditus (nam pabula venti
Ferre domum prohibent.

nè ſoggetti molto all' Eco, perchè il rimbombo di queſta le farebbe fuggire, come oſſerva Lucrezio lib. 4. *de rerum Natura.*

I Giardini, Orti, o altri luoghi all' aperto, ma chiuſi, onde non poſſino eſſere diſturbate, perchè amanti della quiete, e non eſpoſti nè al troppo freddo, nè al troppo caldo, ſono i più opportuni; lontani però dalle Tegi, e dalli Taſſi, perchè queſte piante, a detta del Columella nel citato libro 9. ſono loro nocive?

At tiliæ ſolæ ex omnibus ſunt nocentes; taxi repudiantur.

Gli Alveari, o ſiano Caſſette delle Api, ſi debbono porre preſſo qualche muraglia, alte da terra circa tre piedi, perchè non ſieno sì facilmente moleſtate dalle Lucertole, Vermi, Biſcie, o altri Animali nocivi, nè da' Venti; ed in quanto vi foſſe timore de' ladri, ſi debbono tenere ſotto l' occhio della Caſa del Padrone, o del Cuſtode, come inſegna il citato Columella libro 9.

Queſte Caſſette debbono eſſere ſoſtenute da pietre, o ſodi legni, e che abbiano qualche coperto di ſopra per difeſa della intemperie delle ſtagioni; avvertendo che ſieno rivolte a mezzo giorno, participando alquanto di Levante, perchè le Api poſſino ſortire alla paſtura nel primo ſpuntare del Sole: *ut apricum*, il detto Colomella, *habeant Apes matutinum egreſſum*; e ſe foſſero molte, ſi mettano pure filatamente unite, che ciò rieſce anzi di maggior vantaggio, perchè, eſſendo Animali ſociabili, quanto più ſono vicine, tanto più a vicenda lavorano.

In oltre è neceſſario che le dette Caſſette ſieno difeſe dall' ombra di qualche pianta o altro, dal Sole dell' Eſtate, acciocchè il troppo caldo non diſſecchi, nè liquefaccia il miele, in modo però che non reſti impedito alle Api il libero tranſito, e non imbarazzi gli Alveari.

Obvia-

Obviaque hoſpitiis teneat frondentibus Arbos.

Lo ſteſſo Virgilio nel citato Lib. 4. della Georgica.

I luoghi circonvicini, oltre quella quantità de' prati, e fruttari, che parerà propria ſecondo la moltitudine delle Api, ſi rendano fertili d' erbe, e di fiori, come ſono il Timo, la Meliſſa, Iſopo, Borraggine, Maggiorana, Salvia, Roſmarino, Lavanda, Puleggio, Spigo, gigli, Viole, Role, Papaveri, Trifoglio, ed altre di qual ſi ſia ſorta confacenti al terreno, perchè, al dir, del detto Lucrezio, le Api ſucchiano il loro paſcolo da qualunque fiore;

Floriferis in ſaltibus omnia libant.

e particolarmente in queſti paeſi le prime quattro, come più florifere dell' altre; avvertendo che di queſte, o di quelle de' prati, ovvero de' campi ve ne ſieno ſempre in abbondanza, acciocchè in ogni tempo abbiano con che nutrirſi, e che non vi vadino perciò gli Animali quadrupedi a paſcolare, onde non reſti illeſa detta loro paſtura.

. . . . . *Neque oves hædique petulci.*
Floribus inſultent, aut errans bucula campo
Decutiat rorem, & ſurgentes adterat herbas.

Virgilio ſul principio d' eſſo Lib. 4.

Preſſo la ſituazione delle Api (quando non vi ſia qualche Fonte) è duopo mantener loro da vicino in poca eminenza alcuni Vaſi riempiti ſpeſſo d' acqua pura con entro de' faſſi, o legnetti galleggianti, acciocchè le Api dalla vicinanza, e comodità dell' acqua ſi preſervino dalle inſidie delle galline, ed altri Animali che le divorino, e non corrano pericolo d' affogarſi; tenendole perciò lontane anche dall' acque ſtagnanti; ma particolarmente dalle putride, e così da qualunque altro odor cattivo, quale al dir d' Ariſtotile nella ſua ſtoria degli Animali lib. 9. ſommamente abboriſcono.

CAPITOLO III.

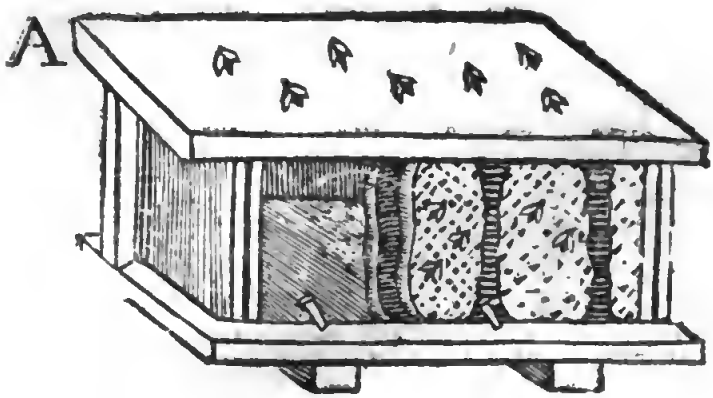
Degli Alveari, o ſieno Caſſette per le Api, tempo di provvederle, e modo di traſportarle.

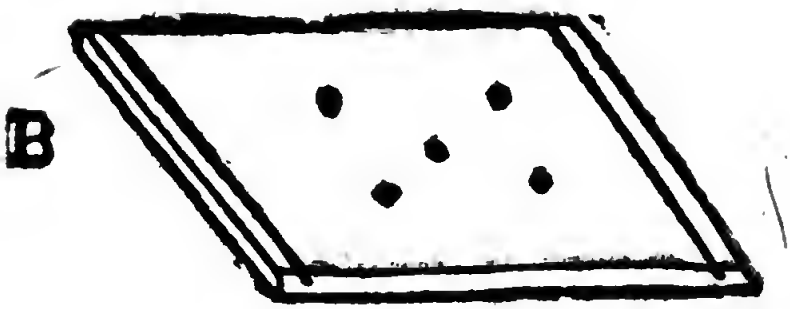
MOlti ſono gli abuſi, che apportano pregiudizio alla conſervazion delle Api nella materia, e forma delle Caſſette, principalmente di queſti Territorj, voglio dire,

dire, il dannoſiſſimo coſtume di porle in Alveari fabbricati di legnami amari, da eſſe abborriti, uniti con chiodi, ed altri ferri, ovvero di ſcorze d'Albero, od' Alberi forati, dritti in piedi, e l'eſtremità d'eſſi co' buchi del tranſito loro troppo grandi con altri diſordini di graviſſimo danno, diſperdimento delle Api, e pregiudizio del loro lavoro; perchè, ſiccome le Api principiano i favi, cioè i fieli dell'alto, e li fabbricano a perpendicolo; come ſi oſſerva nello Spettacolo della Natura Tom. I. Dialogo 6. con gli Alveari eſſendo in tal guiſa formati, rieſce il ſito tanto anguſto, onde non ſi poſſono far quelle operazioni, delle quali a ſuo luogo ſi tratterà.

Per levar adunque codeſti pregiudizj, debbonſi fabbricare gli Alveari di tavole di Pezzo, Pino, Larice, o altro Albero odorifero, ben ſecche, liſcie, e pulite al di fuori, e nette da ogni tarlo della groſſezza d'un oncia, ma rozze al di dentro, conneſſe con incaſtri, e ſtecchi ben forti ſenza ferro di veruna ſorte, perchè queſto le farebbe in qualche parte putrefare, come deſcrive il Falchini Scrittor Fiorentino nella ſua nuova e vaga Iſtruzione intorno le Api, ſtampata in Fierenze l'an. 1747.

Riguardo poi alla forma di queſti Alveari (ſegue il detto Autore) dee eſſer quadrilunga, a guiſa appunto di Caſſetta, non diritti in piedi, ma rivolti e diſteſi al lungo, perchè l'Api vi ſi mantengano, ed alberghino più lungamente, o comodamente, della lunghezza d'un braccio, ed un terzo di Firenze, che fa due piedi, e oncie tre di Verona, ſecondo l'inſegnamento del Perini, dell'altezza, e larghezza di mezzo braccio Fiorentino, il quale fa oncie dieci, e un quarto del piede Veroneſe: con cinque buchi nel mezzo della facciata pel tranſito dell'Apì, della grandezza delli loro Re, e non più: *Auguſtos habeant aditus*, parla chiaro Virgilio; perchè ſieno meno moleſtate dagli Animali; fatti però traſverſalmente: avvertendo, che ſia ben chiuſa ogn'altra fiſſura con ſterco bovino freſco, perchè allo ſcuro lavorano meglio e nel Verno reſtano più riparate dalla rigidezza dell'aere. Nell'altezza, e larghezza de' quali Alveari mi pare che il Falchini prenda qualche sbaglio; imperciocchè, formando le Api i loro favi a perpendicolo, della lunghezza d'un piede, e larghezza di mezzo piede, come ſaggiamente ſi oſſerva nel


A


B

nello Spettacolo della Natura ; ogn' uno vede dover eſſere queſte miſure parimenti d' oncie dodici, che compongono appunto il piede, ſe vi hanno da capire i fieli medeſimi giuſta la figura A.

S' avverte che i lati di dette Caſſette ſieno fermati in dentro dal piano almeno un' oncia, ed il coperchio in fuori tre oncie da tutte le parti, perchè non v' entri l' acqua ; e che la facciata ſia tutta d' un pezzo, e liſcia anche di dentro, e che poſſa aprirſi, come nella figura B; per poter viſitar liberamente le Api quando occorra, e levar i fieli, cioè le panne, come in ſeguito andrò deſcrivendo, ſenza apportar nocumento a queſti induſtrioſi, ed innocenti Animaletti tanto encomiati da S. Franceſco di Sales, e da altri Santi: il che ſi vede pratticato nella Toſcana, ed in altri Stati, e Territorj ſimili a queſti noſtri, come ce ne fà teſtimonianza l' anzidetto Falchini.

E perchè non accada, come avviene a molti, di laſciare miſeramente fuggire le Api per mancanza di Alveari nuovi, allorchè li vecchj ſono per iſciamare ; convien far preparare qualche tempo innanzi le Caſſette occorrenti da ſoſtituire alli detti Sciami nello ſteſſo giorno che le Api ſciamano, poichè, appena levato il Sole del giorno ſeguente, ſen volano talmente, che non è più poſſibile il riaverle.

Volendo poi traſportare da una contrada all' altra, o da una Villa ad un' altra, li detti Alveari, ſi avverte ciò doverſi fare in tempo di notte, e chetamente, coprendone gli Alveari con Pelli, o altro, per non iſmovere i fieli, e non irritar le Api, come oſſerva il Vveckero lib. 8. *de ſecretis Apum* cap. 16. da cui pure ſi approva la già detta maniera di fabbricare gli Alveari medeſimi con queſte parole: *latitudo ſit cubitalis*; *longitudo duorum cubitorum*; intendendoſi per *latitudo*, anche l' altezza ; in conſeguenza ſteſi al lungo, come ho dimoſtrato di ſopra.

CAPITOLO IV.

Della vera maniera di trattenere, e prendere le Api che sciamano.

TUtte le Api, come osservo nello Spettacolo della Natura (quando sono cresciute in tal numero, che non si possono più allevar nuovi parti senza restrignersi) sciamano unitamente d'accordo per abbandonare il proprio Alveare, e fuggirsene furiosamente altrove; ma non tutte, dice il Falchini, a' tempi stessi; onde conviene prima sapere, che quelle che sciamano nel mese di Maggio, e tal volta anche in quello di Giugno, sono buone, e da pratticar ogni diligenza per ripigliarle, ma quelle che sciamano dopo il detto mese di Giugno, sono cattive, e vagabonde, per il più senza Re, conseguentemente difficili a trattenersi nei loro Alvearì, ancorchè si prendano, e da non farne conto, perchè provenute da fieli creati fuori di tempo.

Due segni osserva il Falchini precedere la loro partenza: il primo sono vari globi, che di se stesse formano intorno ai buchi del loro Alveare; il secondo è uno straordinario rumore che fanno dentro e fuori della Casletta, in tal guisa proseguendo otto giorni circa, fin tanto ch' escono i nuovi Re colla loro giovanile comitiva, per abbandonare ad un tratto la loro vecchia abitazione desiderando nuova Casa; quella lasciando sempre in possesso delle Api Vecchie, come si raccoglie dallo Spettacolo medesimo della Natura.

In questo tempo si rende perciò indispensabile l' attenzione d'una guardia, perchè non fuggano senza speranza di riacquistarle, e particolarmente nelle ore più calde del giorno, nelle quali sogliono sciamare, affine di poterle trattenere nel seguente modo.

Primieramente bisogna aver pronto qualche metallo da battere più, o meno, secondo che sono alte, o basse, per interrompere la loro fuga, che da esse viene intrapresa colla scorta delle loro trombisse: sicchè perduto il di loro incamminamento, s' arrestano ingannate dal suono del detto metallo, che vien da esse creduto il sussurrar appunto delle medesime trombisse, a detto del Falchini; oppure una campanella da suonare, per avvi-

avvisarle, che vi è a loro disposizione una Casa; questo squillo è da esse forse creduto un tuono, a cui debba succedere qualche pericolosa tempesta, come si osserva nello Spettacolo della Natura: qual suono dee farsi vicino a qualsivoglia sorta d'Albero, a cui più prossimo sia il sciame che fugge, perchè più facilmente si fermino, e posino sopra i di lui rami, come dice l'istesso Falchini.

Fermate che sienſi, debbonsi tosto spruzzar di Vino generoso, e così fare di quando in quando siano passate l'ore calde, perchè non intraprendino di nuovo la fuga; dalla quale poi, al dir del Falchini, sarebbe difficile arrestarle: avvertendo, che, se lo sciame è notabilmente diviso in due parti, bisogna porne una parte in una Cassetta da per se, e così l'altra parte in altra Cassetta, perchè questo è indizio, che in quella compagnia vi sono due Re, oppure ammazzare uno d'essi Re, non difficile a discernersi colla cognizione data nel primo Capo per porle, come a mio credere sarebbe meglio, in un solo Alveare, massime se fossero poche; giacchè soggiornano insieme pacificamente, sin tanto che v'è sito, come osservo nello detto Spettacolo della Natura.

Circa poi l'ore ventiquattro dello stesso giorno, deesi spruzzar nuovamente le dette Api come sopra, tagliare tosto il ramo, e scuoterle tutte ad un tempo nella nuova cassetta, strofinata prima al di dentro con qualch' erba odorifera, ovvero, non essendo possibile tagliare il ramo, sottoporvi la cassetta, e scuotervele con la mano inguantata, o, non potendosi sottoporvela, in tal caso ponervela al di sopra, e farvele entrar col profumo, di cui si dirà nell'ultimo Capo; ivi lasciando la detta cassetta ben chiusa tutto il giorno seguente, coi buchi però aperti acciò possino entrarvi ancora quelle che fossero cadute a terra, o in vicinanza disperse, ad unirsi con le loro compagne. Quindi il custode dell'Api, passato il detto giorno, e chiusi li buchi di detta Cassetta, l'asporterà agiatamente al luogo destinatole, riaprendo li buchi medesimi, come insegna il Falchini anzidetto. Se poi ritornassero a contrastare, debbonsi spruzzar di polvere; poichè s'acquietino, come vuole Virgilio nel mentovato lib. 4.

Pulveris exigui jactu compressa quiescent.

CAPITOLO V.

Del tempo, e modo di levare i fieli, e di ammazzare le Api.

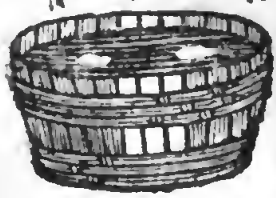
IL vero tempo di levare i fieli, a detta del Columella nel citato lib. 9. c. 15. universalmente si è, quando le Api scacciano, ed uccidono li Pecchioni come inutili, e dannosi; il che fanno nel fine dell' Estate, terminata che sia la generazione: *Mox vere transacto sequitur, ut dixi, melis vindemia, propter quam totius anni labor exercetur, ejus maturitas intelligitur, cum animadvertimus fucos ab Apibus expelli, ac fugari, quod est genus amplioris incrementi simillimum Apis*; ficchè cadendo il fine dell' Estate in questi paesi alli 21. di Settembre, non si dovranno levare li fieli, cioè le panne, dalle Cassette, prima di detto tempo; altrimenti, levandoli, il miele riesce troppo acquoso, a causa dell' uova innate, e delli vermicciuoli non completi; in conseguenza anche di minor qualità, e peso, come dall' esperienza consta.

Quanto al modo: provveduti che sieno li custodi delle Api, come dice il Falchini, d'un paio di guanti di pelle, e d' un cappuccio con gli occhj piccoli pur di pelle, o di Panno da ripararsi le mani, e la testa sin sotto il corpetto (ma per maggior sicurezza, e prestezza io direi esser meglio, che il cappuccio fosse cogli occhj grandi di vetro concavo;) di fumacchio della qualità che dirò; giusta le Figure C. D.; d' una brenta da porre li fieli, come la Figura E, d' un Coltello col taglio d' ambe le parti, e colla punta piana, e tagliente lungo quanto è alta la Cassetta da levar i fieli, giusta la figura F; e di un ferro inzancato pur tagliente da radere ogni immondezza, giusta la Figura G; come descrive il Columella nel citato cap. 15. *Duobus ferramentis ad hunc usum opus est, sexquipedali, vel paullo ampliore mensura factis, quorum alterum sit culter oblongus ex utraque parte acie lata, uno capite aduncum habens scalprum, alterum prima fronte planum, & acutissimum, quo melius hoc favi succidantur, illo eradantur, & quidquid sordium deciderit, attrahatur.* Indi aperta e rivolta la Cassetta colla facciata a terra, e preso il fumacchio

C

D

E



G

chio acceſo, debbono girarlo attorno ai fieli, che di mano in mano vorranno levare, perchè le Api a cauſa del fumo ſtieno lontane da chi opera, ed entrino frattanto in quei fieli nuovi, che vi dovranno laſciare per nutrimento di sì cari e utili animaletti fino all' erbe nuove; oppure, in vece del già detto riparo, ſi coprino bene la faccia, e le mani con denſo impiaſtro fatto d' Olio comune con polvere di Fien Greco, e ſugo di malve ſilveſtri, come inſegna il citato Vveckero nel detto luogo: *Ad farinam fœni græci torrefacti malvæ ſilveſtris ſuccum affundito cum Oleo, factaque melis ſpiſſitudine, faciem, & nudas corporis partes largiter illine.*

S' avverte però di laſciarvi la metà di ciò che vi ſi troverà dentro, per non eſſer queſti Territorj così fertili d' erbe florifere come quelli d' altri Stati, ne' quali vi laſciano la quinta, o la ſeſta parte, ſecondo che ſono ſoggetti più o meno all' Inverno, giuſta il documento dello ſteſſo Columella nel detto c. 15. *atque hic tamen modus non eſt in omnibus regionibus certus, quoniam pro multitudine florum, & ubertate pabuli Apibus conſulendum eſt*; con oſſervare di levar la roba vecchia, la qual è ſcura, laſciandovi la nuova ch' è gialla; e di far tutta queſta operazione ſpeditamente, e in ora freſca: *dies vero caſtrandi* (ſegue il medeſimo Columella) *fere matutinus occupandus eſt; neque enim convenit æſtu medio exaſperatas Apes laceſſiri*; poi chiudere toſto la Caſſetta, riponendola a ſuo ſito come prima.

Il fumacchio più opportuno a queſto effetto, ſi è di gomma galbana, perchè queſta non arde, ed è aſſai odorifera, oppure d' un pezzo di quelle ſacchette ad uſo de' Torcoli, nelle quali vi ſieno ſtate ſpremute l' Ulive, alquanto ſpruzzate d' acqua, perchè nè meno queſto farà fiamma, nè offenderà le Api, o, in mancanza di eſſo, potrà ſupplire il fumo di ſtrazze lane bagnate, o di ſterco bovino ſecco; riguardandoſi da qualunque altra ſorta di fumo, che non può eſſere per le Api ſe non mortifero, come affermano il Falchini, ed il Rucellai ambi Scrittori Fiorentini.

Se poi vi foſſe qualche Caſsetta ſcarſa di fieli per le diſavventure, o, come vuole il Columella, per le riſſe patite dalle Api con li Fuchi, cioè Pecchioni, in conſeguenza ſcarſa di provvigione per il futuro Inverno, non dovranno levarne alcuno, ma laſciarla in-

tatta, per non perdere le Api, che pur troppo colla ſcarſezza del lavoro indicano aver patito; onde poſſino alimentarſi, e rimetterſi per l'anno ſeguente.

Quanto è biaſimevole il coſtume di queſti paeſi di ammazzare le Api ogni due, o tre anni, come ſcrive anche il Tanara, con tanto diſcapito nel ricavato dell' entrata proveniente dal loro lavoro; altrettanto è commendabile quello di non ammazzarle ſe non ogni ſei, o ſette anni, come abbiamo nello Spettacolo della Natura Tom. I. Dialogo 6. e 7. per la ragione, che, fatte vecchie, ſiccome ſciamano ſempre le giovani, come accennai nel Cap. IV. in termine di detto tempo, le Camerette, o Cellette diventano molto anguſte, cominciano a guaſtarſi, e le Api non ſolamente s' infiacchiſcono, ma il loro lavoro ancora diviene ſoggetto a' Vermi, ed alle Tignuole; le quali trovano il modo d' inſinuarſi in quelle Pelli, con cui i Vermicciuoli addobbano le mura della loro Cameretta, giuſta l' oſſervazione fatta dall' Accademia delle Scienze di Parigi; avvertendo in tal caſo di farle morire col zolfo, come nell' accennato Dialogo 7. e non in altra maniera, perchè il miele reſti purgato, e di far queſta operazione in qualche diſtanza dalla ſituazione delle Api, per non apportarle nocumento.

Perciò non poſſo, nè debbo tralaſciar di pregare, ed eſortare chiunque ad uſar queſta prattica facile, ed utile aſſai più di quella, che quì ingratamente s' uſa contro la vita di queſti Animaletti tanto amabili nella loro condotta, quanto nel loro lavoro, come ſi ha nello ſteſſo Spettacolo della Natura, e contro il proprio intereſſe, come dall' eſperienza d' ogni genere di perſone degli ſopracitati Territorj, e dal non eſservi alcun Autore che tratti in contrario. Per il che mi perſuado, che ognuno farà conto di queſta prattica, tanto più quanto che, levando ogn' anno la metà dei fieli, ſi conſeguiſce ogni tre anni (oltre la conſervazion delle Api) un terzo di entrata di più di quello che ſi conſeguirebbe coll' ammazzarle, come quì malamente ſi coſtuma; e i fieli medeſimi incorrono anche minor pericolo di guaſtarſi, e le Api di ammalarſi a cagione della putrefazione del miele, di cui nell' ultimo capo ſi tratterà.

Della

Della maniera di cavare il Miele, e la Cera.

CAPITOLO VI.

NElLo ſteſſo giorno, in cui ſi levano i fieli dalle Caſſette, ſi dee anche cavar ſubito il miele, finch' è tepido. e far queſta operazione al Sole nell' ora calda, perch' eſca più facilmente; paſſando in vaſi di terra vetriati, o di legno ben netti, e ſenz' alcun odore, mediante una graticola di ferro, rame, o altro, fatta a guiſa di colatojo; ſopra la quale ſi poſino e ſcolino quaſi da per ſe tutt' i fieli, a riſerva di quelli che foſſero guaſti. Queſto primo miele è il più perfetto, e ſi chiama *Miel Vergine*.

Scolati che ſieno, come ſopra, li detti fieli, ſi debbono porre in un ſacchetto di tela di Canape ſimile a quelli, coi quali ſi colano i Vini, e premere con due baſtoni liſci, finchè ſi veda uſcire a forza il miele. Queſto per eſſer così ſpremuto, è molto men perfetto del primo; perciò dee porſi ſeparato in altri vaſi ſimili, e vien detto *Miele di ſtrucco*.

Tutti queſti Vaſi poi debbonſi laſciare aperti qualche giorno, affinchè il miele ſi purghi, anzi, prima di chiuderli, biſogna levarli la ſchiuma, che di mano in mano andrà facendo, per poterlo ſerbar in detti Vaſi purgato da ogni immondezza all' uſo opportuno; ſervendo queſto, giuſta il parer del Rucellai, a mantener anche incorruttibili molte frutta, che vi s' immergeſſero, ed a condirle, ſe foſſero acerbe:

Atti a dolcir con eſſo acerbe frutta
Neſpoli, e Sorbe, e l' agro umor dell' Uva.

come nelle ſue oſſervazioni dice venir pratticato particolarmente a Napoli.

Finalmente dopo levato il miele nella forma già detta, ſi debbono prima lavar i fieli con acqua pura, e porre in una Caldaja di rame pulita: dentro la quale (già coperti d' altra acqua netta) bollino per lo ſpazio d' un' ora in circa, affinchè la Cera reſti purgata; levando frattanto con mineſtro forato l' immondezze che vengono a galla dell' acqua bollente.

Indi si faccia passare tutto ciò che resta in detta Caldaja, per un altro sacchetto simile, e, ripulita la Caldaja, pongasi di nuovo al fuoco con dentro un terzo d'acqua, e due di Cera, e, tostocchè questa sia ben liquefatta e pulita, si vuoti in vasi larghi spruzzati d'acqua, affinchè non vi si attacchi, per ridurla in formelle da vendita. Fin quì l'antecitato Falchini.

CAPITOLO VII.

Delle più necessarie avvertenze per li Custodi, e per la preservazione delle Api.

Dice Palladio riportato nel principio delle annotazioni al Rucellai, che le Api pungono acerbamente quelli che vi si accostano macchiati d'impurità: onde lasciò scritto *purus custos frequens & castus accedat*; come anche scrisse Virgilio nel sopraddetto lib. 4.

Illum adeo placuisse Apibus mirabere morem,
Quod nec concubitu indulgent, nec corpora segnes,
In Venerem solvunt.

e però si regolino i Custodi a contenersi, se bramano ritornarsene dalla visita illesi.

Patiscono ancora la rabbia in modo particolare, quando le vien fatto qualche oltraggio, sicchè s'adirano talmente, che loro esce dalla bocca (al dir del predetto Rucellai) un certo vapor nero, che si alza per aria a guisa di picciola nube; ed allora è, che la lor puntura è molto pericolosa:

Allora è il morso lor rabbioso, e infetto,
E sì mortal velen l'infiamma il cuore,
Che le cieche saette entro alle piaghe
Lasciano infisse con la vita insieme.

Perciò osservi bene il Custode maggiormente quì il fatto suo, per non accostarvisi durante tal rabido loro umore, o dovendovisi accostare, spruzzarle prima di vino puro, sintantochè siansi mitigate.

Al dire delli sopracitati Scrittori Fiorentini, le Api non si ammalano se non per mancanza di vitto, per la putrefazione del miele cavata dalle Farfalle, e dalli Cacchioni che sono le Api innate, e per la pestilenza, alla quale sono soggetti tutti gli Animali a causa della diversità degli umori.

Quan-

Quanto alla prima, debbono i loro Cuſtodi tenerle provvedute fino alli nuovi fiori di miele, o in mancanza di queſto, di Fichi ſecchi, Uve, o mele ſecche cotte prima nell' acqua, ponendole attorno alle Caſſette per loro alimento.

Riguardo alla putrefazione, debbono levare deſtramente con il coltello deſcritto nel Cap. V. li fieli guaſti ſenza toccare li ſani, e profumarle leggermente con Timo, Centaura, Santoreggia, volgarmente detta Salezola, o altr' erbe odorifere ſecche, affinchè s' invigoriſcano, e riſanino, oppure coll' Incenſo, come inſegna il Falchini.

Riſpetto poi alla peſtilenza, ell' è come una ſpezie di diarrea, detta volgarmente rilaſſo di corpo, alla quale ſono ſoggette, maſſime a ragione delli fiori d Olmi, e Titimali, detti dal Volgo lattaroli, che diſſolvono i corpi loro, come ſcrive il Rucellai:

Queſto con chiari ſegni ti fia noto,
Maſſimamente in ſul fiorir dell' Olmo,
O del verde Titimolo, che ſolve
I corpi lor, come Scamonio i noſtri.

e prima di lui il Columella nell' antecitato lib. 9. e 13. ove dice: *Maximus autem annuus earum labor eſt initio veris, quo Tithimali floret frutex, & quo ſameram Ulmi premunt; namque, ſicut novis pomis, ita his primitivis floribus illectæ avide veſcuntur poſt hybernam famem, nil alioquin citra ſatietatem, tali nocente cibo, quo, cum ſe affatim repleverint, profluvio alvi, niſi celeriter ſuccurritur, intereunt, nam & Tithimalus majorum quoque Animalium ventrem ſolvit, & proprie Ulmus Apium, eaque cauſa eſt, cur in Regionibus Italiæ, quæ ſunt ejus generis arboris conſitæ, raro frequentes durent Apes.*

A queſta malattia debbono li Cuſtodi toſto rimediare, affinchè non muojano, col porre preſſo l' Alveare infetto qualche vaſo di moſto cotto, o di perfetto, e ſpiritoſo Vino dolce, ovvero di miele bollito in due porzioni d' acqua con galeghe, o roſe ſecche; ſoprapponendovi un velo, o ſia pezzo di lana, o di tela bianca, acciò le Api vi ſi fermino, e non poſſino affogarſi; indi con il fumacchio acceſo, ſuggerito nel Cap. 5., con odori, e profumi farle uſcir fuori dalli fieli a ſucchiare il detto liquore per riſanarle: *hoc modo*, così Plinio

nio nel lib. delle Api citato dal Columella ſuddetto, *ſuccurrendum laborantibus exiſtimat.*

Per tali motivi ſi rende neceſſario viſitarle di quando in quando dalli primi di Febbrajo per tutto Maggio, e oſſervare ſe vi ſieno tarli in qualche parte corroſi, eſſendo queſto un indizio certo, che le Api ſono prive di nutrimento; oppure ſe ve ne ſieno con alcune macchie nere ſcure, ch'è appunto un vero contraſſegno di eſſere guaſto il miele, o finalmente ſe vi ſieno Api tramortite, dolenti, e meſte, ch'è ſegno infallibile del già detto morbo, come afferma il Rucellai:

Allor ſi ſente un ſuſſurrar più grave
Fra loro, e un ſuono doloroſo, e meſto,
Allor le vedi impallidirſi in volto,
E farſi eſtenuate, orride, e ſecche.

Non ſolamente nelli detti quattro meſi deve il Guardiano liberare le Api dalle ſopraddette infermità, e infezioni, ma ancora nelli quattro altri ſeguenti deve levare dalle Caſſette li Ragni, che colle loro tele impediſcono il bel lavoro del miele, e tener ſgombro, cioè libero tutto l'interno delle medeſime Caſſette da ogni erba, e immondezza, perchè non vi ſi annidi alcuna ſpezie d'Animali, difendendole ſopra tutto dalli Calabroni, e dalle Farfalle più nocivi alle Api d'ogni altro Animale, come avvertono li ſuddetti Scrittori Fiorentini.

Queſti Calabroni ſono di due ſorte: i primi del color delle Api, che ſi chiamano dal volgo Martinelloni, o ſia Mattoncini groſſi, da' quali vengono uccife, i ſecondi di color nero, detti Gralaoni, quali entrano nelle Caſſette a ſucchiare il miele, e talvolta mangiano anche le Api che ſono nelle loro Cellette. Per le quali coſe ognuno vede quanto ſia neceſſario ammazzarli ſenz'altra raccomandazione, mentre non poſſono le Api liberarſene da per ſe, avendo queſti la cute duriſſima.

Per diſtruggere poſcia le Farfalle, o ſia Poveglie (che ſono del miele la peſte maggiore, come aſſeriſce Eliano nel lib. 1. della Storia degli Animali, dalle quali ſi producono le Tignuole, che ne deriva poſcia la putrefazione predetta) convien che il Cuſtode delle Api le prenda per mezzo d'un vaſo grande ſenza fondo, largo

nel

nel piede, e ſtretto nella cima con ivi un foro, da cui poſſa eſalar il vapore, o ſia un imbuto da vino, volgarmente lora, con entro un lume ſin quaſi a terra, ponendo queſto vaſo la ſera fra le malve fiorite; nel qual tempo queſti Inſetti ſogliono in eſſe più germogliare; oppure preſſo gli Alveari, che in poche ore (tratte dal lume in eſſo vaſo per detto foro) le avrà da ſe ſteſſe imprigionate, e morte. Del che le ne aſſicura il citato Rucellai, ſeguendo l'autorità del Columella, il quale parlando delle Urne di que' tempi, ſcriſſe nell'antedetto lib. 9. cap. 14. *Quo tempore malvæ florent, cum eſt earum maxima multitudo, ſi vas æneum ſimile miliario veſpere ponatur inter alvos, & in fundum ejus lumen aliquod dimittatur*, con quel che ſegue.

Un altro rimedio del Rucellai ſuggeriſco, per allontanare non ſolo le dette Farfalle, ma ancora le Racole, o Formigoni alati, li Moſconi, ed i Scorpioni col ſugo dell'Appio, cioè del ſeleno ſelvatico, e del Petrotello comunemente detto Perſemolo, o col ſugo dell'Origano ſilveſtre, detto volgarmente Pulegio dai fiori pavonazzi; ſtrofinando con detto ſugo la facciata delle Caſſette, mentre l'odor di queſto li fa ritrarre dalle medeſime.

Per animar finalmente ognuno a porre in prattica sì fatte oſſervazioni, e cautele, voglio aggiugnere, che in queſti Paeſi (per quanto vengo aſſicurato da perſone degne di fede) mezzo Alveare di Api può rendere annualmente per lo meno due peſi di pane, le quali, purgandole, come ſi è detto, daranno almeno quaranta lire di miele, due terzi *Vergine*, ed un terzo di *Strucco*, e quattro lire di Cera di *formella*; del che facendone la prova, ne vedrà l'effetto, purchè le ſtagioni ſieno temperate.

Molte altre coſe intorno alla coltivazione delle Api avrei potuto dire; ma, ſiccome mia intenzione fu di dar ſolamente alla luce le principali, e dal Falchini con la lunga eſperienza oſſervate, e dall'Accademia delle Scienze già per l'addietro approvate, come ſi può vedere nel più volte citato Spettacolo della Natura, e d'altri ancora in queſto mio trattato rapportati; così non mi ſono molto dilungato in tale materia, baſtandomi d'aver ſuccintamente detto quel tanto, che va-

vaglia ad illuminar il buon Cultore, e nello ſteſso tempo a levar quegli abuſi ſopra tale coltivazione, pe' quali ritrarre non potevaſi quel vantaggio, che coll' uſo di queſto Trattato infallibilmente ſi ritrarrà. Se queſta mia fatica, la quale a ſolo pubblico benefizio ho intrapreſa, verrà a buon grado ricevuta, in me ſi accreſcerà ſempre più il coraggio d' indagare con continue oſſervazioni i ſecreti di quelle coſe, le quali ſono più in uſo per la coltivazione, nella quale e diletto, e utilità ſomma ne ricavo.